

American Breakfast Potatoes

🕒 40 minutos

👥 4 personas

Dificultad ★★☆☆☆



■ Ingredientes

- 1 kg patata roja en gajos
- 2 dientes de ajo
- 1/2 Cebolla en Brunoise
- 1/2 Pimiento verde en Brunoise
- 1/2 Pimiento Rojo en Brunoise
- 50 ml Aceite de oliva V/E
- 30 gr Mantequilla con sal
- 5 gr Sal especiada (ver receta)
- 2 gr Cayena molida
- Sal y pimienta al gusto

■ Elaboración

1. Precalentar cámaras 1 y 2 en el Horno múltiple VECTOR, de Alto-Shaam a 260°C y 200°C respectivamente.
2. Mezclar todos los ingredientes excepto la sal y pimienta finales.
3. Introducir la mezcla anterior en la cámara 2 a 200°C en un rondón tapado durante 20 minutos.
4. Sacar de la cámara 2, mezclar con ayuda de una lengua y subir a la cámara 1 a 260° C destapado durante 3 minutos más para dorar y conseguir efecto crujiente.
5. Salpimentar al gusto y servir.