Volcn de Chili de Frijoles Rojos y Papas

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure

Directions

1. Con un cortador de papas de ½", corte las papas en tiras como para freírlas. Cuando se prepare de antemano, guárdelas en el refrigerador en un contenedor con tapadera, cubiertas con agua fría. (Escúrralas antes de usarlas. Puede hacerlo hasta con un día de anticipación)
2. Prepare los ingredientes del volcán, colocando las cebollas, pimientos verdes, frijoles rojos, tomates enlatados, chile en polvo, comino y orégano seco en una bandeja para hornear tamaño completo, de 4 pulgadas.
3. Coloque en un horno de convección precalentado a 350º F y cocine de 15 a 20 minutos, o hasta que esté suave.
4. Revuelva las papas cortadas con aceite y sal. Coloque en una sola capa en una bandeja para hornear y coloque en un horno de convección precalentado a 400º F. Cocine las papas hasta que estén doradas y crujientes volteándolas una vez con una espátula metálica.
5. Con tenazas de metal coloque alrededor de 1/2 taza una encima de otra en una bandeja. Ponga encima los ingredientes del volcán. Agregue una cucharada de la crema agria y espolvoree ½ cucharadita de cebolletas picadas.
6. Sirva y disfrute!

Notes

Consejas para servir:

Nota: Papas congeladas pueden sustituir a las papas frescas.