

Chips de Camote con Sazn Cajun /Con Fundido Refrigerado

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Aceite vegetal	4 oz	1/2 taza
Ñames medianos	18-20 lb	40-50 Ñames
Sazonador Cajun (condimento picante del Sur de Louisiana)	1 1/4 oz	4 Cda
Yogur sin sabor		1 cuarto gl
Mayonesa		1 cuarto gl
Cebolla escalonia o cebolla picada	4 oz	1/2 taza
Sazonador "Beau Monde"		4 cda



Directions

1. Precaliente el horno a 375°F. Lave y seque el camote, dejándole la piel.
2. Rocíe cada media bandeja de hornear con 1 cucharada de aceite vegetal.
3. Corte los camotes en rebanadas de 1/4-1/3" en forma diagonal y colóquelas en la bandeja.
4. Cepille la parte superior de los ñames con 1 cucharada

de aceite vegetal.

5. Espolvoree los camotes con 1/2-3/4 cucharadita de sazonador Cajun, uniformemente.

6. Hornee a 375°F por quince minutos, hasta que estén suaves al tacto.

7. Sírvalos calientes o fríos con el fundido de salsa al lado.

8. Preparación del fundido: Mezcle bien y todo junto el yogur, mayonesa, condimentos y cebolla escalonia picada o cebolla. Refrigérela hasta que vaya a servirse.