

CACAHUATES FRITOS CON AJO Y CHILE

Ingredientes:

- 4 a 6 dientes de ajo
- 6 a 8 chile de árbol seco
- 1 taza de Aceite Vegetal
- ½ Kilo de Cacahuete Crudo
- Sal

Preparación:

1. Los dientes de ajo se cortan en rebanadas o tiritas de 1-2 mm de ancho.
2. Los chiles se cortan en rebanadas de ½ cm de ancho.
3. En una olla se calienta el aceite, se añaden los cacahuates, los ajos y el chile. Se dejan dorar moviendo suavemente durante 3 a 5 minutos hasta que los cacahuates y el ajo se vean de un color dorado claro. Se retiran del aceite los cacahuates y se vacían a una charola con papel absorbente.
4. Se sazonan con sal al gusto. Se dejan enfriar antes de comer.

Notas:

Hay que considerar que los cacahuates continúan su cocción aún después de retirarlos del aceite por lo que se deben sacar del aceite cuando parezca que les falta todavía dorar un poco más.