

# CHIPS DE CHIRIVÍA CON SALSA DE CABRALES



PAULA GÁMEZ



4 PERSONAS



TIEMPO: 20 Min.



- 2 chirivías grandes.
- Aceite necesario para freír las chirivías
- 1 cucharada de aceite de oliva para la salsa.
- 200 gramos de leche evaporada.
- 50 gramos de queso de cabrales.
- 1 cucharadita pequeña de ajo en polvo.
- Pimienta negra al gusto.
- Una pizca de sal.



## PREPARAMOS LA SALSA DE CABRALES:

- 1 Incorporamos el aceite de oliva virgen extra en un cazo y lo ponemos al fuego. A continuación le añadimos la leche evaporada.
- 2 Cuando la leche evaporada rompa a hervir, echamos el queso de cabrales troceado, el ajo en polvo y una pizca de pimienta recién molida. Sin dejar de mover con una espátula, dejamos que el queso se funda y se integre con la leche evaporada formando una salsa cremosa y espesa.
- 3 Probamos y rectificamos de sal si fuera necesario. Como la salsa la vamos a servir fría, no debemos reducir mucho la leche evaporada para que no quede una salsa excesivamente densa. Cuando esté lista, la pasamos a un recipiente que se pueda cubrir hasta que se enfríe y así evitaremos que se reseque la superficie.

## PREPARACIÓN CHIPS DE CHIRIVÍA:

- 4 Pelamos las chirivías y las cortamos en rodajas muy finas, mejor con una mandolina.
- 5 Ponemos a calentar el aceite en una sartén o freidora. Cuando esté caliente incorporamos las chirivías y dejamos que se fríen hasta que estén doradas y crujientes.