



Papas fritas con carne bulgogi

Papas fritas cargadas con carne asada al estilo coreano

INGREDIENTES

42 g/8 oz. de papas fritas Lamb Weston® Stealth Fries® (LW505)

28 g/1 oz. de queso cheddar

1 cda. de semillas de sésamo tostadas

1 cda. de cilantro picado

½ cda. de cebolla blanca picada

Carne bulgogi:

5 cdas. de salsa de soja

¼ taza de cebolla de verdeo picada

2 ½ cdas. de azúcar blanco

2 cdas. de ajo picado

2 cdas. de semillas de sésamo

2 cdas. de aceite de sésamo

½ cda. de pimienta negra molida

453 g/1 lb. de bife de falda, finamente cortado

INSTRUCCIONES

<u>Carne bulgogi:</u>

Batí la salsa de soja, la cebolla de verdeo, el azúcar, el ajo, las semillas de sésamo, el aceite de sésamo y la pimienta juntos en un bowl.

Colocá las rebanadas de bife de falda en un plato playo y vertí salsa marinada encima; cubrí y refrigerá por al menos 1 hora o durante toda la noche.

En una parrilla precalentada, cociná rápidamente los trozos de bife de falda hasta que queden ligeramente quemados y cocinados durante 1 o 2 minutos por lado.

Cociné las papas fritas según las instrucciones del fabricante.

Emplatá las papas fritas y cubrilas con queso y carne bulgogi. Decorá con cebollas, cilantro y semillas de sésamo.

Rendimiento

De 3 a 4 porciones