



“Fish and Chips” deconstruido

Papas planas LW Private Reserve™ Corte Steak con trocitos de bacalao rebozado con cerveza, cáscara de limón, aderezo de salsa tártara y vinagre de malta.

INGREDIENTES

10 oz/283 g de papas planas LW Private Reserve™ Corte Steak con cáscara (818.525)

6 oz/170 g de bacalao cortado en bocadillos pequeños y rebozado con cerveza

½ oz/15 ml de vinagre de malta

2 oz/60 ml de salsa tártara

½-1 oz/15-30 ml de crema doble

Sal y pimienta a gusto

½ oz/15 ml de cáscara de limón

INSTRUCCIONES

1. Prepará las papas fritas planas LW Private Reserve™ Corte Steak según las instrucciones del fabricante.
2. Freí el pescado hasta que esté dorado y luego agregá suavemente vinagre de malta y ponelo sobre las papas fritas.
3. Mezclá la salsa tártara y la crema en un bol hasta que la mezcla esté fluida. Esparcila sobre las papas fritas y condimentá a gusto.
4. Decoralas con cáscara de limón y servilas enseguida.

Rendimiento

1 porción