



Papas fritas con pollo estilo jamaiquino

Papas fritas extracrujientes con muslos de pollo estilo jamaiquino y salsa de mango.

INGREDIENTES

Papas fritas con pollo estilo jamaiquino

3 muslos de pollo con piel y hueso

5 cdas. de condimento Spiceology® Jamaican Jerk

2 cdas. de aceite vegetal

680 g (24 oz) de papas Lamb Weston® Stealth Fries® (LW505)

Salsa de mango

2 tazas de mango en cubos

½ taza de tomates tipo roma en cubos

1/4 de taza de cebolla colorada en cubos

¼ de taza de cilantro picado

1 cda. de sal marina

Jugo de una lima

INSTRUCCIONES

Instrucciones para preparar papas fritas con pollo estilo jamaicano:

1. Condimentá los muslos de pollo de ambos lados con 1 cda. del condimento Jamaican Jerk y reservá.
2. En una sartén de hierro fundido, rociá 2 o 3 cdas. de aceite y colocá los muslos de pollo condimentados a fuego medio-alto.
3. Cociná durante 4 a 6 minutos por cada lado. Continúa la cocción hasta alcanzar una temperatura interna de 74 °C.
4. Condimentá las papas fritas con el condimento restante a gusto.

Instrucciones para la salsa de mango:

1. Mezclá todos los ingredientes y usala como acompañamiento.

Rendimiento

4 porciones