



Papas fritas con pollo asado

NEW

Papas fritas cargadas cubiertas con salsa chimichurri

INGREDIENTES

454 g (46 oz.) de papas fritas Lamb Weston® Stealth Fries™ (LW505)

Pollo asado:

- 2 pechugas de pollo
- ¼ taza de aceite de oliva
- 2 cdtas. de ajo picado
- ½ cdtas. de pimienta de chipotle molido
- ½ cdtas. de pimienta ancho molido
- ½ cdtas. de morrón ahumado
- 1 cdtas. de sal
- ½ cdtas. de pimienta negra
- ¼ cdtas. de morrón rojo triturado
- ½ cdtas. de salsa de soja
- 1 cdtas. de jugo de lima
- ½ cdtas. de cáscara de lima

Mayonesa de chimichurri:

- 2 tazas de mayonesa
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 2 cdas. de ajo picado
- 2 cdas. de perejil picado
- 1 cda. de orégano picado
- 2 cdas. de cebolla blanca cortada finamente en cubos
- 2 cdtas. de sal

½ cdta. de pimienta negra molida

¼ cdta. de pimienta de cayena

INSTRUCCIONES

Cociné las papas fritas según las instrucciones del fabricante.

Pollo asado:

Mezclé todos los ingredientes con aceite de oliva, volqué la mezcla sobre las pechugas de pollo y dejé marinar por 20 minutos.

Colocé en una asadera forrada con papel de aluminio y horneé a 218 °C durante 20 a 25 minutos o hasta que la temperatura interna de las pechugas de pollo alcancen los 74 °C.

Si usás una parrilla de carbón, aseguráte de que esté caliente. Si la parrilla está caliente, podrás retirar el pollo de la parrilla con facilidad y dorarlo mejor. No engrases la parrilla hasta que esté lista para colocar el pollo. De lo contrario, el aceite se quemará.

Mayonesa de chimichurri:

En una sartén mediana, calenté el aceite y salteé las cebollas.

Agregé el ajo y continué cocinando. Retiré la sartén del fuego y agregé las hierbas frescas.

Enfrié la mezcla e incorporé la mayonesa y los condimentos. Dejé reposar la mezcla durante 20 minutos antes de servir.

Rendimiento

4 porciones