



## Papas fritas con parmesano y trufa

New

Papas fritas crujientes y doradas mezcladas con hierbas y queso parmesano, servidas con alioli de trufa.

### INGREDIENTES

- 8 oz de papas fritas Lamb Weston® Crispy on Delivery™ en tiras de 1/4" (LW203)
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de ajo picado finamente
- 2 tazas de aceite neutro
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de tomillo picado
- 2 cucharaditas de trufas en polvo
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 oz líquida de aceite de trufas
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado

## INSTRUCCIONES

1. Coloque las yemas de huevo en un tazón y bátalas junto con el ajo picado.
2. Coloque el aceite en una botella exprimible y viértalo en un hilo fino sobre las yemas mientras bate constantemente, hasta obtener una consistencia espesa similar a la de la mayonesa.
3. Incorpore el jugo de limón y la trufa en polvo. Condimente a gusto.
4. Cocine las papas fritas según las especificaciones del fabricante.
5. Mezcle las papas fritas calientes con el aceite de trufa, el perejil y el queso parmesano y sívalas en un plato.
6. Sirva las papas fritas calientes acompañadas del alioli de trufa.

### Rendimiento

2 raciones