



Pomme Frites: estilo “panecillos con salsa”

Cubre con trocitos de salchicha y salsa de chile picante.

INGREDIENTES

14 a 18 onzas (397 a 519 g) Lamb Weston® Colossal Crispy (C0063)

8 onzas (227 g) Salsa blanca de carne con pimienta

2½ onzas (70 g) Salchicha en trozos

1 onza (28 g) Queso parmesano fresco, para decorar

2 cebollines, finamente picados, para decorar

1 a 1½ oz (28 a 42 g) Salsa de chile picante, como la salsa Tabasco

Ingredientes para la salsa de carne con pimienta:

2½ tazas de leche entera

1½ a 2½ cucharadas de roux

2 cucharaditas de pimienta recién molida

INSTRUCCIONES

Salsa con pimienta

1. Vierte la leche en una cacerola mediana y espolvorea los granos de pimienta.
2. Calienta la leche en una cacerola sobre la estufa a fuego medio. Incorpora el roux batiendo y cocina hasta que espese.
3. Saltea la salchicha.
4. Cocina las papas fritas según las especificaciones del fabricante.

Armado

1. Coloca las papas fritas en una bandeja pequeña para hornear.
2. Espolvorea queso parmesano fresco y coloca en el horno de tu elección hasta que el queso se derrita sobre las papas fritas.
2. Transfiere a una fuente para servir.
3. Vierte la salsa con pimienta sobre las papas fritas con un cucharón.
4. Esparce la salchicha salteada sobre la salsa de carne.
5. Decora con cebollines picados y agrega un chorrito de salsa picante en zigzag por encima.

Rendimiento

4 porciones