



## Papas fritas con yogur de mantequilla dorada y agrodolce

New

Papas fritas crujientes rebozadas en cerveza, cubiertas con una sabrosa salsa de yogur con mantequilla agrodolce, rociadas con una salsa agrodolce (agridulce) y decoradas con hierbas frescas.

### INGREDIENTES

- 8 oz (226 g) de papas rebozadas en cerveza de corte regular fino de 5/16" Lamb Weston Seasoned™ (45Q)
- 1 onza (28 g) de albahaca fresca
- 1 onza (28 g) de cilantro fresco
- 1 onza (28 g) de menta fresca
- 6 onzas (170 g) de yogurt griego
- 2 onzas (56 g) de mantequilla dorada
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ¼ de taza de chalota finamente picada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- ¼ de taza de piñones tostados
- ¾ de taza de vinagre de vino tinto
- ¼ de taza de miel
- ¼ de taza de pasas doradas picadas
- ½ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
- ½ cucharadita de sal

## INSTRUCCIONES

1. Para empezar, comience preparando el Agrodolce. Mezcle el aceite de oliva, la chalota y el ajo. Sofría a fuego medio hasta que queden translúcidos. Añada piñones, vinagre, miel, pasas, hojuelas de pimiento rojo y sal. Lleve a ebullición.
2. Reduzca el agrodolce a fuego lento y mantenga el fuego hasta que adquiera una consistencia de jarabe.
3. Mezcle el yogur griego y la mantequilla dorada. Sazone al gusto con sal y pimienta.
4. Trocee las hierbas en cuadrados de aproximadamente 1.25 cm (½ pulgada).
5. Cocine las papas fritas según las especificaciones del fabricante.
6. Para emplatar, extienda ¼ de taza de yogur con mantequilla marrón en el fondo de un tazón poco profundo. Mezcle las papas fritas con 3 cucharadas de agrodolce y colóquelas encima del yogur. Adorne con las hierbas frescas troceadas y sirva..

### Rendimiento

2 raciones