



Croquetas con queso y alioli de chalota, vino tinto y trufas

Cheddar Potato Stuffed Spudz™ cubiertas con alioli de trufa y mermelada de chalota al vino tinto

INGREDIENTES

7 piezas de Lamb Weston Stuffed Spudz™ redondas con queso cheddar (P40)

1 chalota grande

1 taza de vino tinto

½ taza de azúcar

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

INSTRUCCIONES

Para las chalotas

1. Corta las chalotas en juliana y agrégalas a la olla con el azúcar y el vino tinto. Cocina a fuego lento hasta que se ablanden y adquieran una consistencia similar a la mermelada, agregando agua según sea necesario para lograr la consistencia deseada.

Para el aioli

1. Coloca las yemas de huevo en un tazón y bátelas junto con el ajo picado.
2. Coloca el aceite en una botella exprimible y viértelo en un hilo fino sobre las yemas mientras bates constantemente, hasta obtener una consistencia espesa similar a la de la mayonesa.
3. Incorpora el jugo de limón y la trufa en polvo. Condimenta a gusto.

Armado

1. Cocina las papas fritas según las especificaciones del fabricante.
2. Cubre con las chalotas al vino tinto y acompaña con alioli para untar, o úsalo como cobertura.

Rendimiento

1 porción