



## Papas fritas estilo disco con bisonte a la parrilla

NEW

Papas twister Lamb Weston Seasoned™ extracrujientes cubiertas con bisonte a la parrilla, mozzarella derretida y bañada en un sabroso gravy marrón.

### INGREDIENTES

- 8 oz (226 g) de papas twister Lamb Weston Seasoned™ (D0073)
- 6 onzas (170 g) de ribeye de bisonte a la parrilla
- 4 onzas (112 g) de queso mozzarella rallado bajo en humedad
- 1 cebolla picada
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- 2 tazas de caldo de res

### INSTRUCCIONES

1. Agregue la cebolla picada a una sartén a fuego medio y sofría durante 5 a 10 minutos.
2. Añada la mantequilla y la harina, deje cocinar durante 5 minutos antes de añadir el caldo de res y llevar a ebullición a fuego lento.
3. Una vez que el gravy haya espesado, cuélelo para retirar las cebollas y resérvelo.
4. Ase el ribeye a la parrilla hasta alcanzar el punto de cocción deseado, déjelo reposar y córtelo en rodajas.
5. Cocine las papas fritas según las especificaciones del fabricante.
6. Cubra las patatas fritas con mozzarella rallada, gravy y las rodajas de ribeye.
7. Sírvalas.

### Rendimiento

2 raciones