



## Dip de queso sabor kimchi

New

El cremoso dip de queso con kimchi se combina con las papas fritas crujientes para crear una mezcla fácil y deliciosa con un toque picante.

### INGREDIENTES

Papas fritas Lamb Weston® Crispy on Delivery™ con cáscara, corte regular de 3/8" (LW201)

- 1 cucharada de mantequilla
- 1 jalapeño cortado en cuadritos
- 3 dientes de ajo
- 2 tazas de kimchi
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1 cucharada de pimienta
- 2 cucharadas de gochujang
- 8 oz (227 g) de queso crema
- 2 tazas de queso mozzarella
- 2 tazas de queso cheddar fuerte
- 12 oz (355 ml) de leche
- 1 jalapeño cortado en rebanadas para adornar
- 1 manojo de cilantro para adornar

### INSTRUCCIONES

1. En una olla mediana, derrita la mantequilla y luego agregue el jalapeño, el ajo, las especias y el kimchi. Sofría hasta que el ajo y el jalapeño estén blandos.
2. Agregue el queso crema y revuelva constantemente hasta que se incorpore a la mezcla de verduras.
3. Incorpore la leche batiendo.
4. Incorpore poco a poco el queso rallado batiendo hasta que se derrita y quede una mezcla homogénea.
5. Añada el gochujang; añada más si lo desea.
6. Cocine a fuego lento durante 5 minutos hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
7. Cocine las papas fritas según las especificaciones del fabricante.
8. Cubra las papas fritas con el dip de queso, cilantro y jalapeño.

INSTRUCCIONES

Rendimiento

2 cuartos de galón (1.89 lt) de dip de queso