



Camotes fritos con miel de lavanda

NEW

Camotes fritos Lamb Weston Sweet Potato Fries™ de corte fino regular de 5/16" cubiertos con queso de cabra a la lavanda y miel infusionada con hierbas provenzales&

INGREDIENTES

- 5 oz de camotes fritos Lamb Weston de 5/16" de corte regular fino (L0091)
- 1 oz de miel de lavanda
- 1 oz de queso de cabra desmenuzado
- 1 taza de miel
- 1 cucharada de hierbas provenzales
- 2 ramitas de tomillo

INSTRUCCIONES

1. Cocine los camotes según las especificaciones del fabricante.
2. Vierta la miel en una cacerola y añada las hierbas provenzales. Lleve a ebullición, baje el fuego y cocine durante unos 5 minutos.
3. Cuele las hierbas, pero manténgalas calientes para servir.
4. Emplate los camotes fritos, cubra con queso de cabra desmenuzado, rocíe con miel y decore con tomillo.

Rendimiento

- 1 porción