



Papas gajo de gochujang y miel de maple

Papas gajo Lamb Weston Ranch Seasoned Wedges™ bañadas en miel de maple ahumada con gochujang y espolvoreadas con un sabroso dukkah

NEW

INGREDIENTES

8 oz (226 g) de papas gajo Lamb Weston Seasoned Ranch™ (R12)

¼ de taza de avellanas crudas

¼ de taza de pistachos crudos

3 cucharadas de semillas de ajonjolí

3 cucharadas de semillas de hinojo

½ cucharadita de cilantro molido

½ cucharadita de comino molido

½ cucharadita de sal

2 cucharadas de gochujang

1 cucharada de miel de maple

½ cucharada de vinagre de arroz

½ cucharadita de humo líquido

Cebolleta al gusto

INSTRUCCIONES

1. Comience preparando el dukkah. Tuesta las avellanas, los pistachos, las semillas de ajonjolí y las semillas de hinojo en una sartén pequeña a fuego medio hasta que desprendan aroma. Transfiera los frutos secos y las semillas tostadas a un procesador de alimentos y agregue el cilantro, el comino y la sal. Pulse el procesador de alimentos hasta que la mezcla quede fina.
2. Para la salsa de gochujang con miel de maple ahumada, bata el gochujang, la miel de maple, el vinagre de arroz y el humo líquido. Resérvela.
3. Cocine las papas fritas según las especificaciones del fabricante.
4. Mezcle las papas fritas con la salsa de maple y gochujang, cúbralas con el dukkah de avellanas y pistachos, así como cebolleta al gusto.

Rendimiento

2 raciones