



Papas fritas con pimentón y chimichurri

New

Papas fritas crujientes y doradas, espolvoreadas con pimentón ahumado y cubiertas con un chimichurri ligeramente ácido.

INGREDIENTES

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

1/2 taza de aceite de oliva

2 cucharadas de vinagre de vino tinto

1/2 taza de perejil picado

4 dientes de ajo

2 chiles rojos pequeños

3/4 de cucharadita de orégano fresco

1 cucharadita de sal gruesa y pimienta

1 cucharada de pimentón ahumado

INSTRUCCIONES

1. Muela el ajo en un mortero hasta formar una pasta.
2. Pique finamente los ingredientes restantes y mézclelos.
3. Cocine las papas fritas según las especificaciones del fabricante.
4. Mezcle las papas fritas con el pimentón ahumado y sírvalas en un plato.
5. Rocíe las papas fritas con la salsa chimichurri que preparó y sirva.

Rendimiento

2 raciones