



Papas fritas al estilo "smash burger"

Papas fritas sazonadas y cubiertas con los ingredientes clásicos de una "smash burger".

INGREDIENTES

- 6 onzas (170 g) de papas de corte ondulado de 3/8 Lamb Weston® Seasoned receta original (F6065)
- 6 oz (170 g) de carne molida
- 1 oz (28 g) de cebollas caramelizadas
- 2 oz (56 g) de salsa para papas fritas Idaho
- 2 rebanadas de queso americano
- 1 oz (28 g) de pepinillos con eneldo, picados

INSTRUCCIONES

1. Sazona la carne molida, aplástala y córtala sobre la plancha.
2. Calienta las cebollas caramelizadas.
3. Cocina las papas fritas según las especificaciones del fabricante.
4. Cubre las papas fritas con rebanadas de queso americano.
5. Agrega la carne de res cocida caliente y las cebollas sobre el queso para que este se derrita.
6. Cubre con salsa para papas fritas y pepinillos.

INSTRUCCIONES

Rendimiento

1 porción