



Papas fritas con trufas y parmesano

New

Papas fritas doradas y crujientes mezcladas con hierbas y queso parmesano, servidas con alioli de trufas.

INGREDIENTES

8 oz (227 g) de papas fritas Lamb Weston® Crispy on Delivery™ de 1/4" en tiras (LW203)

2 yemas de huevo

1 cucharada de ajo picado finamente

2 tazas de aceite neutro

2 cucharadas de jugo de limón

2 cucharadas de tomillo picado

2 cucharaditas de trufas en polvo

1 cucharada de perejil picado

1 fl oz (30 ml) de aceite de trufas

2 cucharadas de queso parmesano rallado

INSTRUCCIONES

1. Coloca las yemas de huevo en un tazón, bate con el ajo picado.
2. Con aceite en una botella exprimible, comienza a rociar las yemas de huevo mientras bates constantemente hasta lograr una consistencia espesa de mayonesa.
3. Incorpora el jugo de limón y la trufa en polvo. Ajusta el condimento al gusto.
4. Cocina las papas fritas según las especificaciones del fabricante.
5. Mezcla las papas fritas calientes con aceite de trufas, perejil y queso parmesano, y colócalas en un plato.
6. Sirve las papas fritas calientes junto con el alioli de trufas.

Rendimiento

2 porciones