



Papas fritas con morcilla argentina

NEW

Añade un toque latino a tu menú con estos deliciosos sabores.

INGREDIENTES

170 g (6 oz) de papas Lamb Weston® Seasoned CrissCut® de receta original con cáscara (D23)

85 g (3 oz) de morcilla (salchicha de sangre) cocida y desmenuzada

28 g (1 oz) de mermelada de pimiento Scotch Bonnet

Mermelada:

1,815 kg (4 lb) de manzanas

2 pimientos Scotch Bonnet

1 pimiento morrón sin semillas y picado

3 tazas de vinagre blanco

3 tazas de agua

3 1/2 tazas de azúcar

INSTRUCCIONES

1. Cocina las papas fritas según las instrucciones del fabricante.
2. Corta las manzanas con cáscara y corazón en cuartos. Agrega todos los ingredientes, excepto el azúcar, en una olla y lleva a fuego bajo por 20 minutos.
3. Usa un machacador de papas para aplastar las manzanas hasta obtener una salsa.
4. Filtra en un colador durante toda la noche. Agrega el azúcar y hierva a 220°.

Rendimiento

1-2 porciones