



Jamón caramelizado con mucho tocino

NEW

Papas Lamb Weston Stuffed Spudz™ en cubos con jalapeños estilo suroeste crocantes cubiertas con aún más tocino caramelizado y jalapeños en rodajas

INGREDIENTES

- 4 libras de tocino picado
- 2 cebollas picadas
- 10 dientes de ajo triturados
- 1 taza de vinagre de manzana
- 2 tazas de azúcar moreno
- 2 cdas. de pimienta negra
- ¼ taza de jalapeños en escabeche
- 6 oz de papas Lamb Weston Stuffed Spudz™ en cubos con jalapeños estilo suroeste

INSTRUCCIONES

1. En una olla grande, dore el tocino, revolviendo con frecuencia. Retire de la olla, dejando 2 tazas de grasa de tocino.
2. Agregue el ajo y la cebolla a la olla y sofría hasta que estén transparentes. Agregue el azúcar moreno y el vinagre, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva.
3. Vuelva a poner el tocino en la olla y cocine hasta que la mezcla de azúcar y vinagre se reduzca y tenga una consistencia almibarada.
4. Cocine las papas Lamb Weston Stuffed Spudz™ en cubos con jalapeños estilo suroeste según las especificaciones del fabricante.
5. Sirva y cubra con tocino caramelizado y jalapeños en rodajas.

Rendimiento

- 2 cuartos de jamón