



## Beef Bulgogi Fries

Papas fritas cargadas estilo barbacoa coreana

### INGREDIENTES

42 g/8 oz. de papas fritas Lamb Weston® Crispy on Delivery (LW201)

28 g/1 oz de queso cheddar

1 cda. de semillas de sésamo tostadas

1 cda. de cilantro picado

½ cda. de cebolla blanca picada

#### Carne bulgogi:

5 cdas. de salsa de soja

¼ taza de cebolla verde picada

2 ½ cdas. de azúcar blanco

2 cdas. de ajo picado

2 cdas. de semillas de sésamo

2 cdas. de aceite de sésamo

½ cda. de pimienta negra molida

453 g/1 lb. de bistec de falda, finamente cortado

## INSTRUCCIONES

Carne bulgogi:

Bate la salsa de soja, la cebolla verde, el azúcar, el ajo, las semillas de sésamo, el aceite de sésamo y la pimienta juntos en un bowl.

Coloca las rebanadas de bistec de falda en un plato playo, vierte salsa marinada encima; cubre y refrigera por al menos 1 hora o durante toda la noche.

En una parrilla precalentada, cocina rápidamente los trozos de bistec de falda hasta que queden ligeramente quemados y cocinados durante 1 o 2 minutos por lado.

Cocina las papas fritas según las instrucciones del fabricante.

Emplata las papas fritas, cubre con queso y carne bulgogi. Decora con cebollas, cilantro y semillas de sésamo.

### **Rendimiento**

De 3 a 4 porciones