



## Deconstrucción de pescado y chips

Papas planas LW Private Reserve™ Corte Steak con bocadillos de bacalao rebozado con cerveza, cáscara de limón, aderezo de salsa tártara, vinagre de malta.

### INGREDIENTES

- 10 oz/283 g de papas planas LW Private Reserve™ Corte Steak con cáscara (32Q)
- 6 oz/170 g de bacalao cortado en bocadillos pequeños y rebozado con cerveza
- ½ oz/15 ml de vinagre de malta
- 2 oz/60 ml de salsa tártara
- ½-1 oz/15-30 ml de crema doble
- Sal y pimienta a gusto
- ½ oz/15 ml de cáscara de limón

### INSTRUCCIONES

1. Prepara las papas fritas planas LW Private Reserve™ Corte Steak según las instrucciones del fabricante.
2. Fríe el pescado hasta que esté dorado y luego añade suavemente vinagre de malta y ponlo sobre las papas fritas.
3. Mezcla la salsa tártara y la crema en un bol hasta que la mezcla esté fluida. Espárcela sobre las papas fritas y condimenta a gusto.
4. Decóralas con cáscara de limón y sírvelas enseguida.

### Rendimiento

1 porción