



Chips preparados estilo chamoyada de fruta

Chips crocantes con fruta y especias

INGREDIENTES

283 g/10 oz Chips Lamb Weston Private Reserve™ (30H)

1 taza de mango fresco, cortado en cubos pequeños

¼ de taza de jícama de tamaño mediano, cortada en cubos pequeños

¼ de taza de melón fresco, cortado en cubos pequeños

4 oz/115 g de salsa de chamoy (cómprala en la tienda, se encuentra en la sección de comida latina)

2 cucharadas Condimento Tajín

1 lima, cortada en 4

INSTRUCCIONES

1. Cocina los chips según las instrucciones del fabricante
2. Cubre los chips con fruta y adorna con salsa de chamoy y condimento Tajín
3. Agrega un trozo de lima en el lado

Rendimiento

4 porciones