



Papas fritas con curry y garbanzos verdes

Papas fritas estilo waffle de batata con
curry ecológico

NEW

INGREDIENTES

170 g (6 oz) de papas fritas Lamb Weston Sweet Potato Fries™ CrissCut™ (L0090)

1 cda. de ajo

1 cda. de jengibre fresco

170 g (6 oz) de pasta de tomate

2 tazas de agua

1 cucharada de garam masala

2 cucharaditas de pimienta cayena

1 cda. de azúcar morena

1 taza de lentejas rojas

2 tazas de garbanzos verdes

1 lata de leche de coco

Sal al gusto

Perejil para decorar

Cebollas en conserva para decorar

INSTRUCCIONES

1. Calienta la olla y saltea el ajo en aceite. Agrega las especias, el azúcar, la pasta de tomate y $\frac{1}{2}$ taza de agua.
2. Cocina hasta que el agua se evapore.
3. Añade gengibre rallado a la mezcla.
4. Agrega las lentejas a la olla, cocina durante 1 minuto y luego agrega la leche de coco y el agua restante.
5. Cocina hasta que las lentejas estén blandas. Incorpora los garbanzos y cocina hasta que estén bien calientes.
6. Condimenta al gusto.
7. Cocina las papas fritas según las especificaciones del fabricante.
8. Cubre las papas fritas cocidas con curry y decora con perejil y cebollas encurtidas.

Rendimiento

INSTRUCCIONES

946 ml (1 cuarto de galón) de curry