



Papas fritas japchae

Papas fritas cargadas estilo coreano

INGREDIENTES

450 g/16 oz. de Lamb Weston Private Reserve™ (32Q)

115 g/4 oz. de kimchi preparado, servido como guarnición

Japchae:

2 cdtas. de aceite de sésamo tostado

¼ taza de salsa de soja

1 cda. compacta de azúcar morena oscura

1 cda. de aceite vegetal

1 zanahoria mediana, pelada y cortada en palitos

½ cebolla amarilla mediana, rebanada fina

¾ cda. de sal kosher (agrega más según sea necesario)

¼ cda. de pimienta negra recién molida (agrega más según sea necesario)

115 g/4 oz. de champiñones shiitake frescos, rebanados finos y con los tallos cortados

2 dientes de ajo medianos, picados finos

2 palitos de apio, rebanados finos

1 ½ cda. de semillas de sésamo tostadas

INSTRUCCIONES

Cocina las papas fritas según las instrucciones del fabricante.

<u>Japchae:</u>

Mezcla la salsa de soja y el azúcar en un bowl pequeño hasta que se haya disuelto el azúcar; resérvalo.

Calienta el aceite en un sartén para freír grande sobre fuego medio hasta que esté haga burbujas.

Agrega las zanahorias, la cebolla, la sal medida y la pimienta medida.

Cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que la cebolla se haya ablandado; después de 5 minutos, agrega la mezcla de salsa de soja y azúcar.

Agrega los champiñones y el ajo y cocina durante 3 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que los champiñones estén tiernos; luego, agrega el apio durante aproximadamente 2 minutos.

Retira el sartén del fuego, agrega las 2 cdtas. de aceite de sésamo tostado y combina todo.

Prueba y condimenta con sal y pimienta según sea necesario.

Transfiere a la bandeja de servir, coloca sobre las papas fritas y espolvorea con semillas de sésamo tostadas. Sirve con guarnición de kimchi.

Rendimiento

4 porciones