



Queso Kimchi

New

La cremosa salsa de queso con kimchi se combina con unas papas fritas crujientes para crear una mezcla fácil de preparar, irresistible y con un toque picante.

INGREDIENTES

Lamb Weston® Crispy on Delivery™ con cáscara, corte regular de 3/8 (LW201)

- 1 cda. de mantequilla
- 1 jalapeño en cubos pequeños
- 3 dientes de ajo
- 2 tazas de Kimchi
- 1 cda. de comino
- 1 cda. de cebolla en polvo
- 1 cda. de pimienta
- 2 cdas. de Gochujang
- 8 oz de queso crema
- 2 tazas de mozzarella
- 2 tazas de cheddar curado
- 12 oz de leche
- 1 jalapeño en rebanadas para decorar
- 1 manojo de cilantro para decorar

INSTRUCCIONES

1. En una olla mediana, derrite la mantequilla y agrega el jalapeño, el ajo, las especias y el kimchi. Sofríe hasta que el ajo y el jalapeño se ablanden.
2. Agrega el queso crema y revuelve constantemente hasta que se incorpore en la mezcla de vegetales.
3. Agrega la leche sin dejar de batir.
4. Agrega los quesos rallados de a pocos puñados, sin dejar de batir, hasta que se derritan y la mezcla quede suave.
5. Agrega el gochujang; si lo deseas, añade un poco más.
6. Cocina a fuego lento durante 5 minutos, hasta que todo esté bien integrado.
7. Cocina las papas fritas según las especificaciones del fabricante.
8. Cubre las papas fritas con la salsa de queso, el cilantro y el jalapeño.

INSTRUCCIONES

Rendimiento

2 cuartos de galón de salsa de queso