



Papas fritas de langosta

Papas fritas extra crujientes sazonadas estilo costero, cubiertas con colas de langosta con ajo y hierbas

NEW

INGREDIENTES

- 2 colas de langosta
- 1 taza de mantequilla
- 1 cda. de eneldo picado
- 1 cda. de perejil picado
- 3 dientes de ajo triturados
- 1 limón
- 170 g (6 oz) de papas fritas Lamb Weston Seasoned™ Seashore-Style™ Chef Cut Skin-On (SS101)
- 28 g (1 oz) de alioli

INSTRUCCIONES

1. Corta las colas de langosta por el centro y presiona para abrirlas.
2. Condimenta con sal y pimienta y coloca en la parrilla con el lado cortado hacia abajo durante 5 minutos.
3. Derrite la mantequilla y agrega el ajo, las hierbas y el limón.
4. Voltea la langosta después de 5 minutos y cepilla con mantequilla. Cocina otros 2 a 3 minutos hasta que estén cocidas a la temperatura deseada.
5. Cocina las papas fritas según las especificaciones del fabricante.
6. Cubre las papas fritas calientes con las colas de langosta, rocía con alioli y sirve con mantequilla de hierbas.

Rendimiento

1 porción