



## Croquetas de camote con champiñones

Croquetas de camote cubiertas con cebolla encurtida, champiñones y alioli.

NEW

### INGREDIENTES

- 170 g (6 oz) de Lamb Weston® Sweet Potatoes Mini Tater Puffs™ (L0094)
- 56 g (2 oz) de champiñones ostra en rodajas
- 28 g (1 oz) de aceite de oliva
- 28 g (1 oz) de cebolla colorada
- 1 taza de vinagre de vino tinto
- ¼ de taza de azúcar
- 1 cda. de sal
- 1 taza de agua
- 56 g (2 oz) de alioli

### INSTRUCCIONES

Para los champiñones:

1. Calienta la sartén con aceite de oliva, agrega los champiñones en rodajas y condiméntalos. Saltéalos hasta que se ablanden y agrega agua si se doran demasiado rápido.

Para las cebollas:

1. Corta las cebollas en juliana y colócalas en un recipiente. En una cacerola, calienta el vinagre, el agua, el azúcar y la sal, y revuelve hasta que se disuelvan la sal y el azúcar.
2. Vierte la salmuera caliente sobre las cebollas y deja que se enfríe.

Armado:

1. Cocina las Tater Puffs™ según las especificaciones del fabricante.
2. Cúbrelas con los champiñones calientes, las cebollas encurtidas y el alioli.

### Rendimiento

1 porción