LambWeston®
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Puré de papas rendang

Una porción abundante de puré de papas Lamb Weston® cubierta con el exquisito rendang: un delicioso y reconfortante plato de carne cocinado con un sinfín de especias y hierbas aromáticas de Indonesia.

INGREDIENTES

Puré de papas Lamb Weston® (M16)

10 hojas de lima kafir

28 g de chile en polvo

15 g de garam masala

1 hoja de laurel

1 kg de carne molida

1 litro de leche de coco

2 hojas de cúrcuma

3 ramitas de hierba limón

237 ml de rempah (pasta de especias)

Rempah

10 gajos de ajo, pelados

10 cebollines, pelados

Trozo de 1 pulgada de jengibre azul, pelado

Trozo de 1 pulgada de jengibre, pelado

45 ml de salsa de pescado

Sal al gusto

INSTRUCCIONES

1. En un procesador de alimentos, mezcle los ingredientes de rempah para formar una pasta de consistencia fina.
2. Agregue la mezcla de rempah y los demás ingredientes a una sartén de hierro fundido. Deje hervir, luego deje cocer a fuego lento y redúzcalo dos tercios.
3. Prepare el puré de papas según las instrucciones de la caja.
4. Coloque el puré en un plato y cúbralo con rendang. Sírvalo.

INSTRUCCIONES

Rendimiento

1 porción