



Tostada de ceviche de cangrejo con croqueta estilo waffle

NEW

Creá un aperitivo imperdible.
Complementá una croqueta estilo waffle
con un ceviche de cangrejo fresco y
colorido.

INGREDIENTES

- 1 Lamb Weston® CrissCut® (LW509)
- 57 g (2 oz) de carne de cangrejo
- 1 cdt. de aceite de oliva
- Jugo de una lima
- 142 g (5 oz) de tomates en cubos chicos
- 142 g (5 oz) de cebolla colorada en cubos chicos
- 28 g (1 oz) de morrón rojo en cubos chicos
- 28 g (1 oz) de morrón amarillo en cubos chicos
- 7 g (1/4 oz) de morrón verde en cubos chicos
- 2 a 4 rodajas de palta
- Ciboulette picado para decorar

INSTRUCCIONES

1. Colocá la carne de cangrejo en un recipiente y agregá el aceite. Mezclá hasta que quede bien recubierto.
2. Agregá la cebolla, los tomates y los morrones. Luego, vertí el jugo de lima y condimentá ligeramente con sal y pimienta.
3. Enfriá el ceviche durante al menos una hora para lograr que los sabores se combinen y reservalo hasta el momento de servir.
4. Prepará una porción de Lamb Weston® Waffled Hash Browns según las instrucciones del fabricante.
5. Colocá la palta y el ceviche, luego esparcí el ciboulette por encima.

Rendimiento

1 porción