



Papas con bacalao brasileño

NEW

Añade un toque latino a tu menú con estos deliciosos sabores.

INGREDIENTES

226 g (8 oz) Lamb Weston Seasoned™ CrissCut™ de receta original con cáscara (D23)

113 g (4 oz) de bacalao

2 cdas. de harina

2 cdas. de almidón de maíz

1 cdta. de ajo tostado en polvo

1 cdta. de cebolla en escamas

Sal y pimienta al gusto

Salsa alioli (mayonesa y ajo)

Perejil fresco picado

INSTRUCCIONES

1. Cocina las papas fritas según las instrucciones del fabricante.
2. Condimenta el bacalao y reboza con la harina y el almidón de maíz, luego fríe a 177 °C (350 °F) durante unos 4 a 5 minutos.
3. Retíralas del aceite y reserva.
4. Con dos tenedores, desmenuza el bacalao y colócalo sobre las papas fritas. Luego, añade un poco de alioli por encima.
5. Decora con el perejil picado.
6. Sirve con una rodaja de lima.

Rendimiento

1-2 porciones