



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. Sirvalo.

INSTRUCCIONES

Rendimiento

1 porción