



Batatas fritas com morcilha argentina

NEW

Adicione um toque latino ao seu menu com estes sabores deliciosos.

INGREDIENTES

170 g (6 oz) de batatas Lamb Weston® CrissCut® da receita original com casca (LW509)

85 g (3 oz) de morcela cozida e esmagada

28 g (1 oz) de geleia de pimentão Scotch Bonnet

Geleia:

1,815 kg (4 lb) de maçãs

2 pimentões Scotch Bonnet

1 pimentão sem sementes e picado

3 tazas de vinagre branco

3 xícaras de água

3 1/2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Prepare as batatas fritas seguindo as instruções do fabricante.
2. Corte as maçãs com casca em quartos. Adicione todos os ingredientes, exceto o açúcar, em uma panela e leve ao fogo baixo por 20 minutos.
3. Use um espremedor de batatas para esmagar as maçãs até obter um pure.
4. Filtre em um coador durante a noite. Adicione o açúcar e deixe ferver a 220°.

Rendimento

1 a 2 porções