



## Batatas fritas Délice de Bourgogne com cogumelos

Batatas fritas com cogumelos selvagens e Délice de Bourgogne

### INGREDIENTES

42 g (8 oz) de batatas fritas Lamb Weston® Stealth Fries® (LW505)

3 colheres de azeite

453 g (1 lb) de shimeji-preto

1 xícara de vinho branco seco

Sal e pimenta a gosto

1 colher de vinagre de jerez

42 g (8 oz) de queijo Délice de Bourgogne (ou camembert)

14 g (½ oz) de cebola roxa em conserva

Cebolinha picada para finalização

## MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite em uma frigideira grande.

Adicione e refogue os cogumelos até começarem a liberar e evaporar água.

Acrescente o vinho e cozinhe até o líquido ser absorvido.

Adicione o vinagre e deixe-o ser absorvido também. Tempere a gosto várias vezes durante esse processo.

Mantenha quente até servir.

Retire a casca do queijo e corte-o em pedaços pequenos.

Prepare as batatas fritas seguindo as instruções do fabricante.

Espalhe uniformemente o queijo sobre as batatas fritas.

Leve ao forno até que o queijo amoleça.

Cubra com os cogumelos quentes e finalize com a cebola roxa em conserva e a cebolinha.

### **Rendimento**

2 porções