



Batatas fritas com frango estilo jamaicano

NEW

Batatas fritas com coxas de frango estilo jamaicano com molho de manga.

INGREDIENTES

Batatas fritas com frango estilo jamaicano

3 coxas de frango com pele e osso

5 colheres de sopa de tempero Spiceology® Jamaican Jerk

2 colheres de sopa de azeite vegetal

680 g (24 oz) de batatas fritas Lamb Weston® Stealth Fries® (LW505)

Molho de manga

2 xícaras de manga em cubos

½ xícara de tomates cubos

¼ de xícara de cebola roxa em cubos

¼ de xícara de coentro picado

1 colher de chá de sal marinho

Suco de um limão

MODO DE PREPARO

Instruções para preparar batatas fritas com frango estilo jamaicano:

1. Tempere as coxas de frango em ambos os lados com 1 colher de sopa do tempero Jamaican Jerk e reserve.
2. Em uma frigideira de ferro fundido, adicione 2 a 3 colheres de sopa de azeite e coloque as coxas de frango temperado em fogo médio-alto.
3. Cozinhe por 4 a 6 minutos de cada lado. Continue a cozinhar até atingir uma temperatura interna de 74 °C.
4. Tempere as batatas fritas com o tempero restante a gosto.

Instruções para o molho de manga:

1. Misture todos os ingredientes e use como acompanhamento.

Rendimento

4 porções