



Batatas fritas com frango assado

Batatas fritas cobertas com molho chimichurri

NEW

INGREDIENTES

454 g (46 oz.) de batatas fritas Lamb Weston® Stealth Fries™ (LW505)

Frango assado:

- 2 peitos de frango
- ½ xícara de azeite de oliva
- 2 colheres de chá de alho picado
- ½ colher de chá de pimenta chipotle moída
- ½ colher de chá de pimentão largo moído
- ½ colher de chá de pimentão defumado
- 1 colher de chá de sal
- ½ colher de chá de pimenta preta
- 14 colher de chá de pimentão vermelho triturado
- ½ colher de chá de molho de soja
- 1 colher de chá de suco de limão
- ½ colher de chá de casca de limão

Maionese de chimichurri:

- 2 xícaras de maionese
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 colheres de sopa de alho picado
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- 1 colher de sopa de orégano picado
- 2 colheres de sopa de cebola branca cortada em cubos pequenos
- 2 colheres de chá de sal

½ colher de chá de pimenta preta moída

14 colher de chá de pimenta caiena

MODO DE PREPARO

Prepare as batatas fritas seguindo as instruções do fabricante.

<u>Frango assado:</u>

Misture todos os ingredientes com azeite, despeje a mistura sobre os peitos de frango e deixe marinar por 20 minutos.

Coloque numa assadeira forrada com alumínio e cozinhe a 218 °C durante 20 a 25 minutos ou até a temperatura interna dos peitos de frango atingir 74 °C.

Se estiver usando uma grelha de carvão, certifique-se de que está bem quente. Se a grelha estiver quente, pode retirar facilmente o frango da grelha e dourar melhor. Não coloque azeite na grelha até estar pronta para colocar o frango. Caso contrário, o azeite pode queimar.

<u>Maionese de chimichurri:</u>

Numa frigideira média, aqueça o azeite e refogue as cebolas.

Adicione o alho e continue a cozinhar. Retire a frigideira do fogo e adicione as ervas frescas.

Deixe a mistura esfriar e adicione a maionese e os condimentos. Deixe a mistura descansar durante 20 minutos antes de servir.

Rendimento

4 porções