RECETARIO

Dale un "Twist" a las clásicas recetas españolas con patatas Lamb Weston.

LambWeston®

SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

LambWeston®

SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Huevos rotos
con Patatas Wavy

Huevos rotos
con Patatas Wavy
Como cortadas a mano, hechas en casa.

4 PAX

BRUTO	NETO	Ingredientes	Material Necesario
		PARA LOS HUEVOS REVUELTOS	
	140 g	Patatas Wavy	Bol
4 Uds		Yema	Espumadera
4 Uds		Clara	Sartén
	50 g	Setas congeladas salteadas	Tijeras
	30 g	Trufa	Molde 10 cm diámetro
		Cebollino	

PREPARACIÓN HUEVOS ROTOS

1. Freír las claras de huevo todas juntas en una sartén con aceite caliente.
2. Freír las patatas Wavy según recomendación de la bolsa.
3. Poner en un bol las claras fritas y las patatas Wavy, y con ayuda de una tijera cortar para integrar ambas.
4. Una vez cortadas incorporar las yemas y mover, salar y volver a mover para que las claras se cocinen con el calor.
5. Añadir la trufa, las setas salteadas calientes y el cebollino.
6. Poner con un molde en el plato.
7. Terminar con un poco de setas y cebollino.

DESCUBRE MÁS SOBRE WAVY

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

LambWeston®

SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Patatas Really Crunchy

con carrilleras guisadas y boletus

Patatas Really Crunchy

con carrilleras guisadas y boletus

Un clásico reinventado, extra crujiente hasta después de 30 minutos.

4 PAX

BRUTO	NETO	Ingredientes	Material Necesario
		PARA EL GUISO DE CARRILLERAS	
	30ml	Aceite de Oliva	Olla
	180g	Cebolla Morada	Tabla
	250g	Boletus Troceado	Cuchillo
	800g	Carrilleras Ibéricas Guisadas	
	250g	Jugo de Carrilleras	
	15g	Cebollino Picado	
	25g	Trufa	
	3g	Sal	
	1,5g	Pimienta	
		PARA LA MAYONESA DE JUGO	
	100ml	Huevo Líquido	Batidora
	3ml	Vinagre de Jerez	
	75ml	Aceite de Girasol	
	150g	Jugo Reducido de Carrilleras	
		Sal	
		PARA EL EMPLATADO	
		Patatas Really Crunchy	Freidora
		Guiso de Carrileras	
		Mayonesa de Jugo	
		Cebolla roja encurtida	
		Brotes	

PREPARACIÓN PARA EL GUISO DE CARRILLERA

1. En una olla poner el aceite de oliva.
2. Pochar la cebolla cortada en brunoise.
3. Una vez pochada incorporamos el boletus y lo cocinamos junto con la cebolla.
4. Cuando tengamos todo guisado incorporar las carrilleras cocinadas y cocinar todo el conjunto, con cuidado que no se nos pegue.
5. Incorporar el jugo de carrilleras y por último el cebollino y la trufa.
6. Dejar cocinar durante 30 minutos
7. Una vez cocinado todo, reservar refrigerado 0ºC 3ºC hasta su uso.

PREPARACIÓN PARA LA MAYONESA DE JUGO

1. Hacer una mayonesa con el huevo, vinagre y aceite.
2. Añadir la salsa de ternera, poner a punto de sal.
3. Reservar refrigerado 0ºC 3ºC hasta su uso.

PREPARACIÓN PARA EL EMPLATADO

1. Freír las patatas Really Crunchy según la recomendación de la bolsa.
2. Una vez tengamos la patata lista, la ponemos en el plato.
3. Terminamos con las carrilleras guisadas por encima, la cebolla encurtida y brotes.

DESCUBRE MÁS SOBRE REALLY CRUNCHY

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

LambWeston®

SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Sweet Potato

con Falafel y salsa de yogurt

Sweet Potato

con Falafel y salsa de yogurt

Las auténticas americanas, crujientes por fuera y suaves por dentro.

4 PAX

NETO	Ingredientes 8 RACIONES
	PARA EL FALAFEL
500g	Garbanzo seco
100g	Cebolla
20g	Ajo
5g	Cilantro fresco
2g	Perejil fresco
1,5g	Cilantro en polvo
1,5g	Comino en Polvo
1,5g	Cilantro en grano
	PARA LA SALSA DE YOGURT-SÉSAMO
200g	Yogurt
100g	Aceite Sésamo
10g	Ajo
30g	Limón
8g	Sal
5g	Cilantro
5g	Hierbabuena

SIN GLUTEN

PREPARACIÓN PARA EL FALAFEL

1. Remojar los garbanzos secos en abundante agua templada con un poco de bicarbonato. Dejar reposar por al menos 12 horas.
2. Una vez pasadas las 12 horas, escurrir los garbanzos y triturar en robot de cocina junto con la cebolla troceada, ajo, cilantro fresco y perejil fresco.

   No triturar mucho para que quede una textura gruesa.
3. Una vez triturado incorporar el cilantro en polvo, el comino en polvo y el cilantro en grano sin machacar.
4. Reservar refrigerado 0ºC 3ºC hasta su uso.

PREPARACIÓN PARA SALSA YOGURT-SÉSAMO

1. Picar el ajo en brunoise, lo más pequeño posible.
2. Picar la hierbabuena y el cilantro en brunoise.
3. Mezclar todos los ingredientes en un bol.
4. Reservar refrigerado 0ºC 3ºC hasta su uso en manga pastelera o en biberón.

PREPARACIÓN PARA EL EMPLATADO

1. Freír la Sweet Potato según la recomendación de la bolsa.
2. Una vez frita, poner en el recipiente adecuado y disponer el falafel encima de la Sweet Potato por toda la superficie.
3. Terminar con la salsa de yogurt sésamo.

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

LambWeston®

SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Sweet Potato

con espuma de miel de caña

Sweet Potato
con espuma de miel de caña

Las auténticas americanas, crujientes por fuera y suaves por dentro.

4 PAX

BRUTO	NETO	**Ingredientes** Para 15 raciones	**Material Necesario**
		PARA LA ESPUMA DE MIEL DE CAÑA	
	500g	Mayonesa suave	Sifón 1L
	100g	Miel de Caña	Cargas N2O
2 Uds		Cargas N2O	
		PARA EL EMPLATADO	
	175g	Sweet Potato	
	40g	Espuma de Miel de Caña	
	10g	Miel de Caña	
		Sésamo Tostado o Ajonjolí	

SIN GLUTEN

PREPARACIÓN PARA ESPUMA DE MIEL DE CAÑA

1. Mezclar en un bol con ayuda de una varilla, la miel de caña con la mayonesa.
2. Una vez la tengamos homogénea la mezcla, con ayuda de un embudo y un colador (para evitar grumos en la masa y bloquee el sifón) incorporar en el sifón.
4. Cerrar el sifón y poner las 2 cargas de N20.
5. Reservar refrigerado 0ºC 3ºC hasta su uso.

PREPARACIÓN PARA EL EMPLATADO

1. Freír las Sweet Potato según la recomendación de la bolsa.
2. Una vez fritas, poner en el recipiente adecuado y disponer la espuma de miel de caña, con la boquilla lisa, encima de la Sweet potato en el centro.
3. Terminar con un cordón de miel de caña y sésamo tostado (ajonjolí).

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

LambWeston®

SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Patatas Dippers

con masa cremosa de jamón

Patatas Dippers
con masa cremosa de jamón
Ideales para disfrutar con tu salsa preferida.

4 PAX

BRUTO	NETO	Ingredientes	Material Necesario
		PARA LA MASA DE JAMÓN	
	75g	Mantequilla	Bol
	750g	Harina	Varillas
	550g	Leche Fresca	Olla
	150g	Hueso de Jamón	
	150g	Jamón Bodega	
		PARA EL EMPLATADO	
		Patatas Dippers	Freidora
		Crema de Jamón	Cacillo
		Jamón Taquitos	

PREPARACIÓN PARA LA MASA DE JAMÓN

1. Hervir la leche fresca con el hueso de jamón, una vez hierva dejar 1 hora infusionando.
2. Hacer "Le Roux" con la mantequilla y la harina.
3. Una vez tostada la harina poner jamón troceado.
4. Ir echando la leche colada y caliente poco a poco.
5. Ir trabajando la masa hasta que espese, unos 25 minutos.
6. Calentar la nata y disolver las hojas de gelatina hidratadas.

PREPARACIÓN PARA EL EMPLATADO

1. Freír las patatas Dippers según la recomendación de la bolsa.
2. Servir las patatas Dippers con la masa de jamón y terminar con jamón troceado.

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

LambWeston®

SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Para más información visita nuestra página web:
www.lambweston.eu
O contáctanos al email:
salesspain@lambweston.eu
Teléfono: 900 993 132