Sweet Potato

Recetario

Versatilidad, color
y originalidad a la carta

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

¿Sabías que el boniato...?

- Posee más vitamina A, C y calcio que la patata.
- Es una gran fuente de fibra y potasio.
- Contenido bajo en sodio.
- Tiene alrededor de 68% de contenido de agua.
- Su origen es de América Central.
- Es Gluten Free.

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

El producto perfecto para agregar variedad y valor a la carta.

Por qué los consumidores las piden más:

- Percepción más saludable.
- Un perfil de sabor, color y sensación en boca diferentes a las patatas fritas tradicionales.
- Única mezcla de dulce y salado.

Por qué es una buena apuesta para el hostelero:

- Producto cada vez más en tendencia.
- Posibilidades de recetas versátiles y juego de nuevos sabores.
- Alto valor percibido = rentabilidad.

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

¿Qué hace tan única nuestra Sweet Potato?

La mejor selección
Todos nuestros boniatos se cosechan a mano para preservar la calidad.

El tipo de boniato
De 400 variedades diferentes de boniato, seleccionamos las 3 más adecuadas para hacer patatas fritas; Beauregard, Bellevue y Nueva Orleans.

Control de calidad
Nuestros boniatos son inspeccionados y clasificados 3 veces durante la producción para crear patatas fritas de la más alta calidad.

Perfectamente crujientes
Un recubrimiento especial que garantiza una patata crujiente firme y caliente por más tiempo.

Color naranja intenso
Un color vibrante natural que queda genial en cada plato.

El tamaño ideal
Nuestro icónico tamaño de 6x13 ha sido cuidadosamente diseñado para freír de manera más consistente y brindar el equilibrio perfecto entre un interior esponjoso y un exterior crujiente.

Porciones ideales
Alto contenido de sólidos, mejor longitud y una capa gruesa del 10% crean porciones de apariencia generosa.
*en comparación con las patatas fritas normales.

Para todos los apetitos
Gluten free y bajo en calorías en comparación con el resto de competidores.

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Infinidad de opciones para la carta

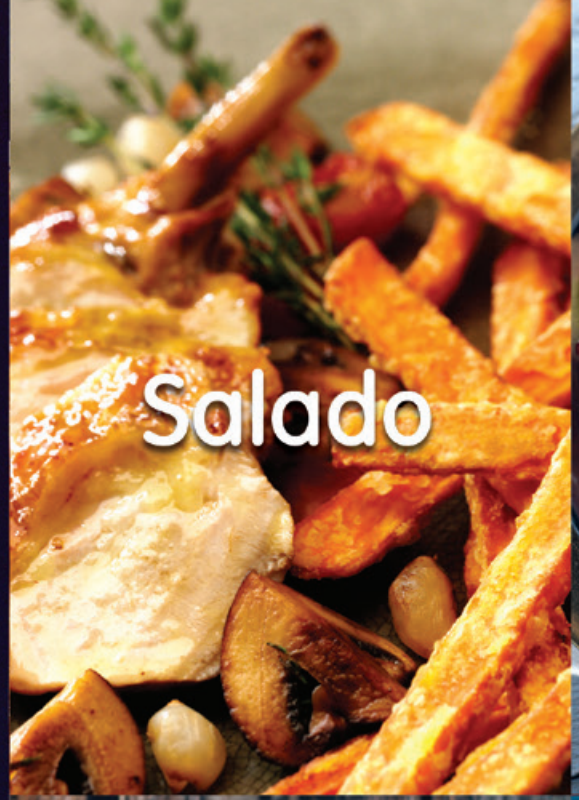
¡Despierta tu creatividad con un producto único y versátil!

La combinación dulce, sabor cremoso y ligeramente especiado, abre un mundo de posibilidades a la hora de crear recetas que se adapten a los gustos de tus clientes, temporada tras temporada.

Como entrante, acompañante en plato principal hasta el final de la experiencia como postre.

Preparación:
Freidora: 2:30min a 175ºC
Horno: 15:00min a 200º

Formato: 2.5KG



Entrante

VEGAN FRIENDLY

Sweet Potato con sal de canela, albahaca, ketchup especiado y mayonesa vegana

Sweet Potato
1 kg de Sweet Potato LW

Sal de canela y albahaca
1 cucharada de sal
1 cucharadita de canela en polvo
1 puñado de albahaca

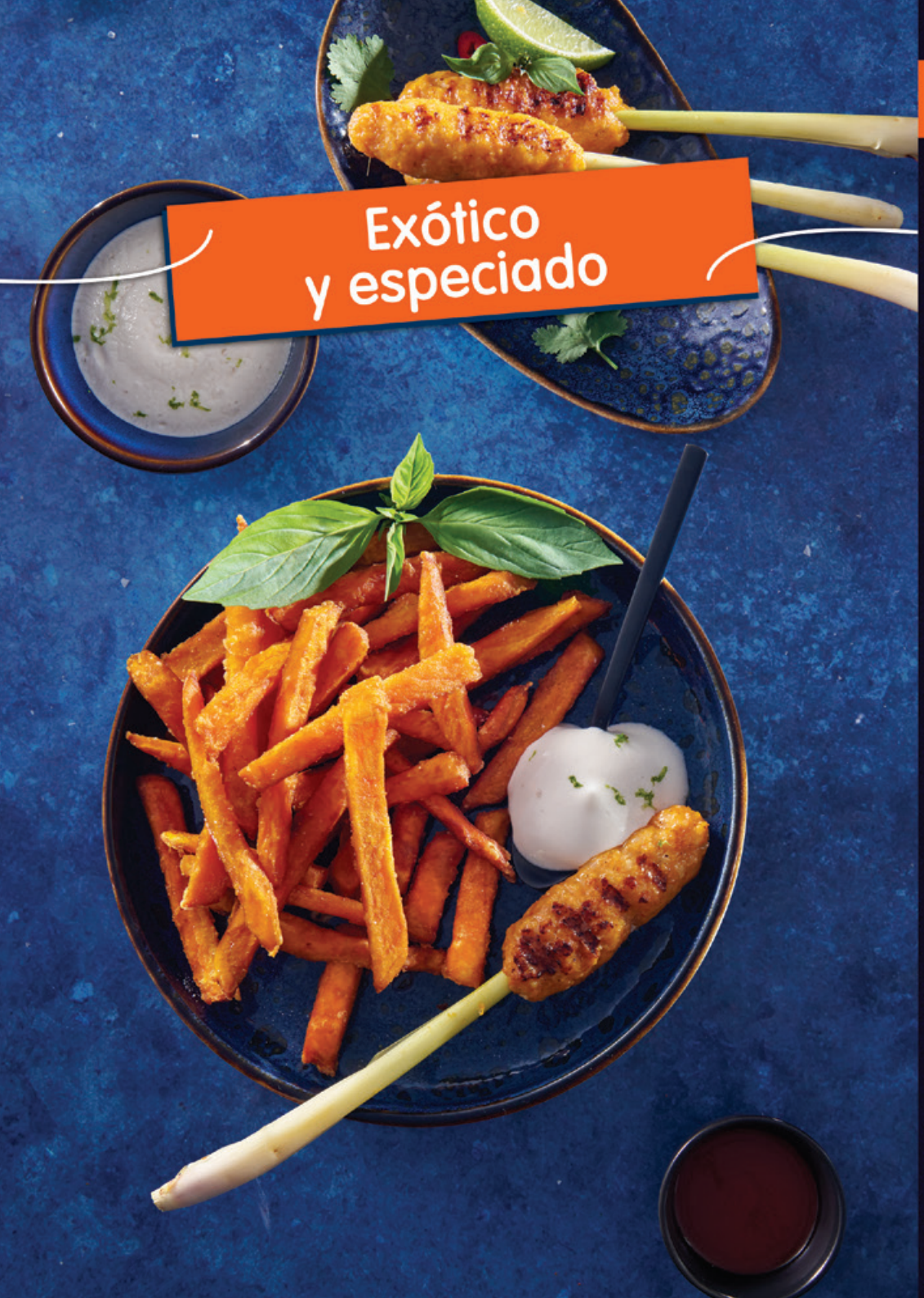
Salsa de tomate
300 g de puré de tomate
2 tomates de res
80 g de sirope de arce
60 ml de vinagre de manzana
60 ml de agua
1 cucharada de ras-el-hanout

Mayonesa de anacardos
125 g de anacardos, crudos sin sal
1 jugo de lima
125 g de agua
1 cucharadita de mostaza Dijon

Preparación:
Mezclar la canela con la sal.

- Hervir los componentes del ketchup juntos y déjelo enfriar.
- Agregar todos los ingredientes para la mayonesa de anacardos en una licuadora y licuar hasta obtener una mezcla uniforme.
- Sazone al gusto con sal.
- Freír las Sweet Potato a 175°C durante 2:30 minutos.
- Servir en bandejas o platos.
- Cubra con la mayonesa y el ketchup.

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES



Entrante

Sweet Potato fries con espuma de Tom Kha Gai y satay de gambas al limoncillo

Sweet Potato
1 kg de Sweet Potato LW

Espuma Tom Kha Gai
200 g de crema de coco
200 ml de caldo de pollo
1 tallo de limoncillo
2 cm Laos/galanga
4 hojas de lima
10 cilantro
1 cucharada de azúcar de palma
50 ml de Nam pla/salsa de pescado
2 cucharadas de zumo de lima
100 ml de clara de huevo

Satay de gambas y limoncillo
10 tallos de limoncillo
500 g de langostinos tigre pelados
50 g de grasa de cerdo
1 cucharada de pasta de curry rojo
1 diente de ajo, picado
1 chalota, finamente picada
1 clara de huevo
1 cucharada de salsa de pescado

Preparación:
Agregar todos los ingredientes para el Tom Kha Gai, excepto la clara de huevo, en una cacerola y llevar a ebullición.

- Cocine a fuego lento durante 30 minutos y luego vierta por un colador de bulbo fino. Si es necesario, agregue más condimento con salsa de pescado y jugo de lima.
- Deje enfriar durante unos 10 minutos y luego mezcle con la clara de huevo.
- Pasar por un colador a un sifón de medio litro y airear con un cartucho. Calentar la espuma al baño María de hasta 65°C justo antes de su uso.
- Para el satay de gambas, triturar las gambas peladas con grasa de cerdo, pasta de curry, ajo, chalota, huevo, salsa blanca y pescado hasta obtener una carne picada fina.
- Limpiar los tallos de limoncillo y cortarlos en igual tamaño.
- Dividir la carne picada en 10 porciones y amasar alrededor de los tallos de limoncillo con la mano. Refrigere hasta su uso.
- Asar el satay de gambas por todos lados hasta que esté dorado marrón.
- Freír las Sweet Potato a 175°C durante 2:30 minutos.
- Adorne con lima y cilantro.

Saludable y colorido

Entrante

Sweet Potato con falafel y salsa de yogurt

Sweet Potato
80 g de Sweet Potato de LW

Para el Falafel (8 Raciones)
500 g de garbanzo seco
100 g de cebolla
20 g de ajo
5 g de cilantro fresco
2 g de perejil fresco
1,5 g de cilantro en polvo
1,5 g de comino en polvo
1,5 g de cilantro en grano

Salsa de Yogur-sésamo (8 Raciones)
200 g de yogurt
100 g de aceite de sésamo
10 g de ajo
30 g de limón
8 g de sal
5 g de cilantro
5 g de hierbabuena

Emplatado
175 g de falafel
40 g de salsa de yogurt-sésamo

Preparación:

- Remojar los garbanzos secos en abundante agua templada con un poco de bicarbonato. Dejar reposar por al menos 12 horas.
- 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.
- Una vez triturado incorporar el cilantro en polvo, el comino en polvo y el cilantro en grano sin machacar.
- Reservar refrigerado 0ºC 3ºC hasta su uso.

Preparación Salsa Yogur-Sésamo:

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

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Un twist a un clásico

Entrante

Sweet Potato con espuma de miel de caña

Sweet Potato
40 g de Sweet Potato LW

Para la Espuma de Miel de Caña (15 raciones)
500 g de mayonesa suave
100 g de Miel de caña
2 cargas de N2O

Emplatado
200 g de Miel de caña
100 g de sésamo tostado o ajonjolí

Preparación:
Espuma de miel de caña.

- Mezclar en un bol con ayuda de una varilla, la miel de caña con la mayonesa.
- Una vez homogénea la mezcla, con ayuda de un embudo y un colador (para evitar grumos en la masa y bloquear el sifón) incorporar en el sifón.
- Cerrar el sifón y poner las 2 cargas de N2O.
- Reservar refrigerado entre 0ºC y 3ºC hasta su uso.

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Spicy y divertido

Entrante

Sweet Potato con mole mexicano, hojuelas de chile y Crema helada de yogur de aguacate

Sweet Potato
1 kg de Sweet Potato LW

Mole mexicano
750 ml de salsa de tomate mexicana (por ejemplo, salsa para tacos)
50 g de mantequilla de cacahuete natural
100 g de chocolate negro amargo
50 ml Sriracha

Crema helada de yogur de aguacate
3 aguacates
120 ml de yogur
150 ml de agua azucarada (50/50)
5 g de sal
2 cucharadas de zumo de lima
100 g de hielo picado

Preparación
Para el mole oscuro, caliente la salsa de tomate hasta el punto de ebullición. Añada la mantequilla de cacahuete y la Sriracha y calentar durante un minuto.

- Retirar del fuego e incorporar el chocolate. Dejar enfriar.
- Limpie los aguacates y mezcle la pulpa con el resto de los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y suave. Puede utilizar la crema tal cual o convertirla en sorbete.
- Fría los boniatos a 175°C durante 2:30min.
- Sirva en bandejas o platos y cubra con el mole mexicano y el sorbete de aguacate.
- Decore con pimiento rojo y menta.
- Servir con más mole y aguacate.

Guarnición

VEGAN FRIENDLY

Berenjena asada con tahini, tomate, pistacho y Sweet Potato

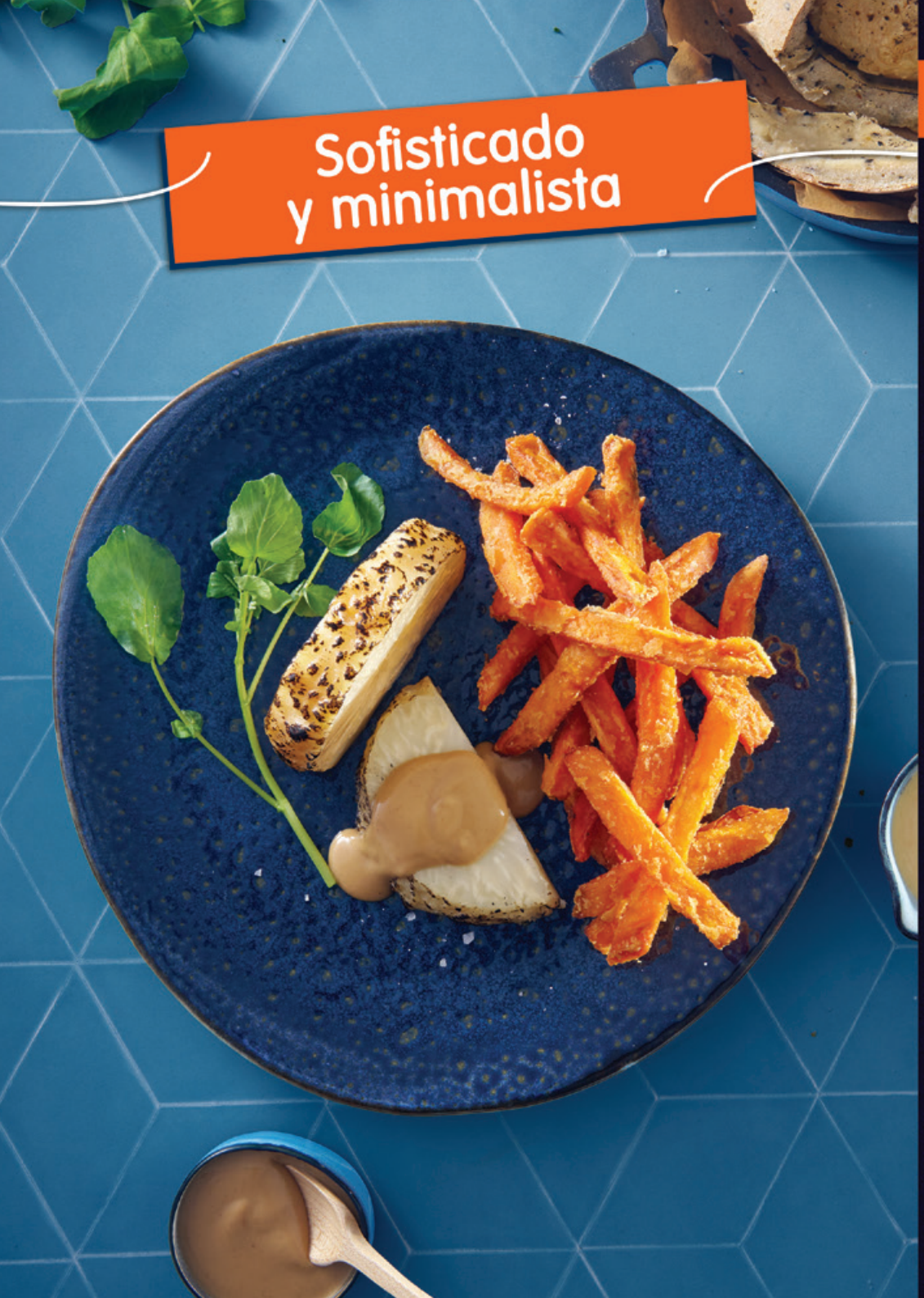
Sweet Potato
1 kg de Sweet Potato LW

Berenjena
10 berenjenas, tamaño mediano
3 tomates de res
100 g de tahini
1 diente de ajo
1 cucharada de zumo de limón
50 ml de aceite de oliva virgen extra
100 g de semillas de granada
100 g de pistachos
2 ramitas de menta fresca

Preparación
Colocar las berenjenas en una bandeja de horno y cocinar en una barbacoa para realzar el sabor.

- Cubrir las berenjenas con papel de aluminio y déjelo reposar durante 10 minutos, para retirar fácilmente la piel.
- Cortar los tomates de res y licuarlos brevemente hasta obtener un puré espeso.
- Mezclar el tahini con el ajo y el zumo de limón.
- Cortar las berenjenas por la mitad a lo largo, unidas en la corona.
- Presionarlas ligeramente para que queden planas.
- Adorne las berenjenas con el puré de tomate, tahini, aceite de oliva y sal maldon.
- Calentar durante unos minutos en el horno a 180°C.
- Emplatar y decorar con las semillas de granada, pistacho y menta.
- Freír las Sweet Potato a 175°C durante 2:30 minutos.
- Servir con la berenjena.

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES



Guarnición

Filete de apio nabo al horno con masa de sal y salsa de soja Dashi, Sweet Potato y mayonesa de miso

Sweet Potato
1 kg de Sweet Potato LW

Apio en costra de sal
3 apios
1.500 g de harina
400 g de sal de cocina
100 g de sal marina gruesa
50 g de semillas de sésamo negras
3 huevos
Agua

Salsa de soja dashi
50 g de chalota picada
1 dl de vinagre dashi
50 ml de sake
50 ml de vino blanco
1 cucharadita de concentrado de Dashi
1,5 dl de nata para cocinar 20%
50 ml de salsa de soja
100 g de mantequilla de ron

Mayonesa de miso
200 g de mayonesa kewpie
50 g de miso amarillo
25 g de mirín

Preparación
Pelar el apio y hervir durante 30 minutos en agua con sal. Dejar enfriar en el agua durante varias horas hasta pasar la noche.

- Para la costra de sal, mezclar los ingredientes con una batidora. Agrega agua si es necesario para hacer la masa más flexible. Dejar reposar durante 30 minutos.
- Estirar hasta obtener un grosor de 1 cm.
- Seque el apio nabo, envuélvalo en la masa y hornear durante 1 hora a 200°C.
- Para la salsa, reduzca la chalota, el vinagre Dashi, sake, vino blanco a 1/3. Agrega la salsa de soja, nata para cocinar y concentrado de Dashi y reduzca hasta obtener una salsa ligeramente ligada. Si es necesario, agregue condimento extra con salsa de soja y Dashi.
- Hacer la mayonesa de miso mezclando los ingredientes.
- Retire el apio nabo de la costra de sal y córtelo en rodajas de 2 cm de espesor. Tostar la parte superior con un soplete.
- Freír las Sweet Potato a 175°C durante 2:30 minutos.
- Coloque los filetes de apio en platos y cubra con la salsa. Adorne con un ramo o algunas ramitas sueltas de berros.

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Favoritos de siempre

Guarnición

¡Ofrece a tus clientes la opción de tener como guarnición el duo perfecto!

50/50 Really Crunchy y Sweet Potato

Ambos con cobertura super crujiente que perdura después de servirse.

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Postres

Sweet Potato con sirope de miel
y bola de helado de vainilla

Sweet Potato con
Crumble de manzana y frutos rojos

Sweet Potato con
Crumble de manzana y menta

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

¡Y como acompañamiento en cualquier otro plato!

Burger

¡Las burgers están de moda!

Recetas originales, juego de sabores y texturas definen la mejor hamburguesa.

Nuestras Sweet Potato son una alternativa a las patatas tradicionales que sorprenden.

Ternera

¡Infaltable con cualquier plato de carne, una buena porción de patatas!

Nuestras Sweet Potato le dan ese toque original.

Pescado

¡Dale color y ese inesperado twist de sabor a cualquier plato de pescado!

El equilibrio perfecto entre dulce y salado.

Veggie

Las favoritas de veganos y vegetarianos.

El complemento de color y sabor que da juego para cualquier plato.

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Obtén más información
y pide una muestra gratis
Email: salesspain@lambweston.eu
www.lambweston.eu
Teléfono gratuito: 900 993 132
LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES