



Papas fritas Délice de Bourgogne con champiñones

Papas fritas con champiñones salvajes y Délice de Bourgogne

INGREDIENTES

- 42 g/8 oz. de papas fritas Lamb Weston® Stealth Fries® (LW505)
- 3 cdas. de aceite de oliva
- 453 g/1 lb. de champiñones ostra
- 1 taza de vino blanco seco
- Sal y pimienta a gusto
- 1 cda. de vinagre de Jerez
- 42 g/8 oz. de Délice de Bourgogne (sustituir por camembert de ser necesario)
- 14 g/½ oz. de cebolla morada encurtida
- Ciboulette fresco cortado para decorar

INSTRUCCIONES

Calentá el aceite en una sartén grande.

Agregá los champiñones y salteá hasta que hayan liberado agua y esta comience a evaporarse.

Agregá el vino y cociná hasta que el líquido se haya consumido.

Agregá el vinagre y dejá que se absorba de nuevo; condimentá varias veces en este proceso y ajustá a gusto.

Mantené caliente antes de servir.

Quitá la cáscara del queso y cortá en trozos pequeños.

Cociná las papas fritas según las instrucciones del fabricante.

Distribuí uniformemente el queso sobre las papas fritas.

Colocá en el horno hasta que el queso se ablande.

Cubrí con champiñones calientes y decorá con cebolla encurtida y ciboulette.

Rendimiento

2 porciones