



Papas fritas japchae

Papas fritas cargadas al estilo coreano

INGREDIENTES

450 g/16 oz. de papas fritas Lamb Weston® Steakhouse (818.525)

115 g/4 oz. de kimchi preparado, servido como guarnición

Japchae:

2 cdtas. de aceite de sésamo tostado

¼ taza de salsa de soja

1 cda. compacta de azúcar morena oscura

1 cda. de aceite vegetal

1 zanahoria mediana, pelada y cortada en palitos

½ cebolla amarilla mediana, rebanada fina

¾ cda. de sal kosher (agregá más según sea necesario)

¼ cda. de pimienta negra recién molida (agregá más según sea necesario)

115 g/4 oz. de champiñones shiitake frescos, rebanados finos y con los tallos cortados

2 dientes de ajo medianos, picados finos

2 palitos de apio, rebanados finos

1 ½ cda. de semillas de sésamo tostadas

INSTRUCCIONES

Cociná las papas fritas según las instrucciones del fabricante.

<u>Japchae:</u>

Mezclá la salsa de soja y el azúcar en un bowl pequeño hasta que se haya disuelto el azúcar; reservá.

Calentá el aceite en una sartén para freír grande sobre fuego medio hasta que haga burbujas.

Agregá las zanahorias, la cebolla, la sal medida y la pimienta molida.

Cociná, revolviendo ocasionalmente, hasta que la cebolla se haya ablandado; después de 5 minutos, agregá la mezcla de salsa de soja y azúcar.

Agregá los champiñones y el ajo y cociná durante 3 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que los champiñones estén tiernos; luego, agregá el apio durante aproximadamente 2 minutos.

Retirá la sartén del fuego, agregá las 2 cdtas. de aceite de sésamo tostado y combiná todo.

Probá y condimentá con sal y pimienta según sea necesario.

Transferí a la bandeja de servir, colocá sobre las papas fritas y espolvoreá con semillas de sésamo tostadas. Serví con guarnición de kimchi.

Rendimiento

4 porciones