



Chips preparados estilo chamoyada de fruta

Chips crujientes con fruta y especias

INGREDIENTES

- 10 oz/283 g de chips Lamb Weston® Private Reserve™ (30H)
- 1 taza de mango fresco, cortado en cubos pequeños
- ¼ de taza de jícama de tamaño mediano, cortada en cubos pequeños
- ¼ de taza de melón fresco, cortado en cubos pequeños
- 4 oz/115 g de salsa de chamoy (cómprala en la tienda, se encuentra en la sección de comida latina)
- 2 cucharadas Condimento Tajín
- 1 lima, cortada en 4

INSTRUCCIONES

1. Cocina los chips según las instrucciones del fabricante
2. Cubre los chips con fruta y adorna con salsa de chamoy y condimento Tajín
3. Agrega un trozo de lima en el lado

Rendimiento

4 porciones