



Tater Puffs™ con cerdo deshebrado y barbacoa blanca

Tater Puffs™ cubiertos con cerdo deshebrado en barbacoa blanca, ensalada de col de invierno y queso cheddar blanco

INGREDIENTES

- 4 oz/115 g de Lamb Weston® Tater Puffs® (H30)
- 4 oz/115 g de cerdo deshebrado
- 2 oz. de salsa de barbacoa blanca (consulta la receta)
- 1 achicoria roja
- 1 manzana verde
- 1 cucharada de mostaza molida en mortero
- 1 limón
- 2 oz/57 g de queso cheddar blanco

Salsa de barbacoa blanca:

- 1 taza de mayonesa
- ½ taza de vinagre de manzana
- ¼ de taza de mostaza molida en mortero
- ¼ de taza de rábano picante
- 1 cucharadita de pimentón
- Sal y pimienta a gusto

INSTRUCCIONES

<u>Ensalada de col de invierno:</u>

Achicoria roja rallada finamente y manzana corte juliana.

Mezcla la achicoria roja y la manzana juntas con la mostaza y el jugo de limón; sazona al gusto.

Cocina las croquetas de papa según las instrucciones del fabricante.

Funde el queso sobre las croquetas de papa cocinadas, recubre todo con cerdo deshebrado, ensalada de col de invierno y salsa de barbacoa blanca.

Rendimiento

1 porción