



Salsa de queso y camarones con Cajún

NEW

¡La salsa perfecta para fiestas que, sin dudas, todos amarán!

INGREDIENTES

226 g (8 oz) de Lamb Weston Seasoned™ CrissCut™ de receta original con cáscara (D23)

2 a 3 camarones

28 g (1 oz) de salchicha andouille en rodajas

57 g (2 oz) de salsa de queso

57 g (2 oz) de queso crema

57 g (2 oz) de pimientos verdes y rojos picados

28 g (1 oz) de cebolla colorada en rodajas

14 g (½ oz) de perejil picado

Una pizca de condimento Cajún

INSTRUCCIONES

Instrucciones

1. Prepara las papas fritas Lamb Weston Seasoned™ CrissCut™ de receta original con cáscara según las instrucciones del fabricante.
2. Saltea los camarones y la salchicha andouille con los pimientos y la cebolla. Escurre el exceso de aceite y reserve.
3. Agrega la salsa de queso y el queso crema a la sartén y mezcla.
4. Vierte en un tazón y sirve las papas fritas.
5. Coloca los camarones y la salchicha sobre la salsa.
6. Decora con perejil picado.
7. Añada una pizca de condimento Cajún.

Rendimiento

1-2 porciones