



## Papas fritas con pollo estilo jamaiquino

NEW

Papas fritas extra crujientes con muslos de pollo estilo jamaiquino y salsa de mango.

### INGREDIENTES

Papas fritas con pollo estilo jamaiquino

3 muslos de pollo con piel y hueso

5 cdas. de condimento Spiceology® Jamaican Jerk

2 cdas. de aceite vegetal

680 g (24 oz) de papas Lamb Weston Colossal Crisp™ de corte delgado 1/4" (C0034)

Salsa de mango

2 tazas de mango en cubos

½ taza de tomates tipo roma en cubos

1/4 de taza de cebolla colorada en cubos

¼ de taza de cilantro picado

1 cdta. de sal marina

Jugo de una lima

## INSTRUCCIONES

### Instrucciones para preparar papas fritas con pollo estilo jamaicano:

1. Sazona los muslos de pollo de ambos lados con 1 cda. del condimento Jamaican Jerk y reserva.
2. En una sartén de hierro fundido, rocía 2 o 3 cdas. de aceite y coloca los muslos de pollo sazonados a fuego medio-alto.
3. Cocina durante 4 a 6 minutos por cada lado. Continúa la cocción hasta alcanzar una temperatura interna de 74 °C (165 °F).
4. Sazona las papas fritas con el condimento restante al gusto.

### Instrucciones para la salsa de mango:

1. Mezcla todos los ingredientes y usa como acompañamiento.

### Rendimiento

4 porciones