

RECETARIO DE SALSA DE QUESO CHEDDAR

DÍA
Mundial
DE LAS
PAPAS
Fritas



FOODSERVICE
SOLUTIONS

Chef-mate





FOODSERVICE
SOLUTIONS

Chef-mate



CHEDDAR CHIMICHURRI: SURECRISP



INGREDIENTES

500g de **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®**
75g de chimichurri
1 chorizo argentino

Cantidad necesaria de aceite (para freír)
425g de papa **SureCrisp McCain®**

PARA EL CHIMICHURRI

1 taza de perejil fresco
2 cucharadas de orégano fresco
2 dientes de ajo
½ taza de cebollín (con hoja)
2 cucharaditas de hojuela de chile seco
2 cucharadas de vinagre de vino tinto

¾ taza de aceite vegetal (canola)
Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO PARA EL CHIMICHURRI

- 1- Picar finamente todos los ingredientes y agregar los líquidos al final.

PROCEDIMIENTO

- 1- Freír las papas **SureCrisp McCain®** en suficiente aceite durante 3 o 3 minutos y medio a 350°F
- 2- Cocinar el chorizo a la plancha o sartén, cortar en porciones pequeñas.
- 3- Mezclar chimichurri y **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®** justo antes de servir.

PROCEDIMIENTO DE ARMADO

- 1- Colocar papas **SureCrisp McCain®** verter **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®** chimichurri, terminar con trozos de chorizo argentino.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

Chef-mate



CHEDDAR TÁRTARA: REDSTONE CANYON SPIRALS

INGREDIENTES

- 50g de pepinillo picado
- 15g de alcaparras picadas
- 5g de eneldo (finamente picado)
- 15ml de salsa inglesa
- 5g de mostaza Dijon
- Sal y pimienta
- 500g de **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®**
- C/N eneldo para decorar (opcional)
- Cantidad necesaria de aceite (para freír)
- 425g de **Redstone Canyon Spiral McCain®**

PROCEDIMIENTO

- 1- Freír las papas **Redstone Canyon Spiral McCain®** en suficiente aceite durante 2 minutos y medio o 3 minutos a 350°F.
- 2- Mezclar todos los ingredientes de la salsa y servir en un recipiente por aparte.





FOODSERVICE
SOLUTIONS

Chef-mate



CHEDDAR AJO HIERBAS: SURECRISP



INGREDIENTES

- 75g de ajo
- 10g de hierbas secas mixtas (orégano, albahaca, perejil, laurel, tomillo)
- 500g de **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®**
- 10g de tocino crocante
- Cantidad necesaria de aceite (para freír)
- 425g de papa **SureCrisp McCain®**

PROCEDIMIENTO

- 1- Rostizar los ajos en el horno durante 20 minutos a 325°F
- 2- Licuar todos los ingredientes hasta integrar.
- 3- Freír las papas **SureCrisp McCain®** en suficiente aceite durante 3 o 3 minutos y medio a 350°F.

PROCEDIMIENTO DE ARMADO

- 1- Colocar papas **SureCrisp McCain®**, agregar **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®** ajo y hierbas, decorar con tocino crocante.





FOODSERVICE
SOLUTIONS

Chef-mate



CHEDDAR BUFFALO

INGREDIENTES

- 500g de **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®**
- 50ml de salsa buffalo (de su preferencia)
- 75g de salchicha italiana (de desayuno)
- Cantidad necesaria de aceite (para freír)
- 425g de **Redstone Canyon Wedge McCain®**

PROCEDIMIENTO

- 1- Freír las papas **Redstone Canyon Wedge McCain®** en suficiente aceite durante 3 minutos a 350°F.
- 2- Cocinar la salchicha italiana en sartén o plancha, cortar en porciones pequeñas.
- 3- Mezclar salsa buffalo y **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®**, reservar.

PROCEDIMIENTO DE ARMADO

- 1- Colocar las **Redstone Canyon Wedge McCain®** ya fritas en recipiente de servicio, colocar la mitad de salchicha, colocar salsa **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®** buffalo y terminar con el resto de salchicha.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

Chef-mate



CHEDDAR CHIPOTLE & PAPAS BRAVAS: REDSTONE CANYON WEDGE



INGREDIENTES

- 500g de **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®**
- 50g de chipotle en adobo (de su preferencia)
- 50g de salsa pomodoro
- C/N cebollín (opcional)
- Cantidad necesaria de aceite (para freír)
- 425g de **Redstone Canyon Wedge McCain®**

PROCEDIMIENTO

- 1- Freír las papas **Redstone Canyon**
- 2- **Wedge McCain®** en suficiente aceite durante 3 minutos a 350°F
Mezclar todos los ingredientes antes de servir.

PROCEDIMIENTO DE ARMADO

- 1- Colocar **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®** chipotle en el fondo del recipiente, colocar papas **Redstone Canyon Wedge McCain®** fritas, terminar con más **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®** chipotle y decorar con cebollín.





FOODSERVICE
SOLUTIONS

Chef-mate



Día
Mundial
DE LAS
PAPAS
Fritas