

RECETARIO DE SALSA DE QUESO CHEDDAR

DÍA  
*Mundial*  
DE LAS  
**PAPAS**  
*fritas*



FOODSERVICE  
SOLUTIONS

Chef-mate®





FOODSERVICE  
SOLUTIONS

Chef-mate®



# CHEEDEDAR 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



# CHEESEBURGER 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®



# CHEESE 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 Wedge McCain®** en suficiente aceite durante 3 minutos a 350°F
- 2- 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

