

STREETFOOD: APERITIVOS CON 3 SALSAS



Streetfood: Aperitivos con 3 salsas

Preparación

Preparación de la salsa de yogurt de ajo

Mezclar cebolla, ajo, pepino, yogur y mayonesa, y sazonar con sal y pimienta. Servir la salsa en un tazón y decorar con pimentón en polvo.

Preparación de la salsa de tomate y piña

Mezclar la piña con ketchup, salsa de soja y pimienta roja, y sazonar al gusto con pimienta recién molida.

Preparación de la salsa de queso azul

Mezclar el queso azul con crema de leche, mayonesa y semillas de calabaza asadas y sazonar la salsa con pimienta recién molida.

Consejo para servir:

Sirva una o más de estas salsas con productos de Aviko como Jalapeño Snacks, Mozzarella Fingers, Anillos de Cebolla o Chilli Cheddar Cheese Nuggets.

Ingredientes (10 porciones)

con 3 salsas

- 4 cucharadas de yogurt al estilo griego
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de pimentón en polvo
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla morada cortada en rodajas finas
- 1 pepino en cubos pequeños
- Sal y pimienta
- 6 rodajas de piña (en lata) picadas finamente
- 3 cucharadas de ketchup
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 pimienta roja picado finamente
- Pimienta recién molida
- 200 g de queso azul
- 125 ml de crema de leche
- 75 g de mayonesa (para la salsa de queso azul)
- 3 cucharadas de semillas de calabaza asadas



Pasión por las patatas