



Trío de dips de pub

NEW

Receta de dip de queso y cerveza, mostaza Ale House y dip cremoso de pepinillos servido con papas fritas Lamb Weston® Steakhouse (818.525).

INGREDIENTES

Dip de queso y cerveza

227 gramos de queso crema blando

227 gramos de gouda

454 gramos de cheddar

340 gramos de cerveza brown ale

1 pimiento rojo picado

1 cebolla picada

15 ml de mostaza de Dijon

5 gramos de orégano

5 gramos de paprika

Mostaza de pub

118 ml de semillas de mostaza amarilla

118 ml de semillas de mostaza marrón

237 ml de mostaza en polvo

237 ml de ale marrón

473 ml de agua

237 ml de vinagre de sidra de manzana

59 ml de miel

237 ml de mostaza de grano entero

Dip cremoso de pepinillos

710 ml de pepinillos al eneldo picados finos

237 ml de jugo de pepinillos

473 ml de crema agria

237 ml de queso crema blando

118 ml de vinagre blanco

59 ml de eneldo fresco

Sal y pimienta a gusto

INSTRUCCIONES

Dip de queso y cerveza

1. Rallá el queso y mezclalo en la procesadora con el queso crema.
2. Mezclá el morrón rojo, la cebolla, el ajo y la cerveza en una sartén y cociná todo hasta que las verduras estén tiernas y se haya reducido un poco la cerveza.
3. Agregá la mezcla de queso a los demás ingredientes. Mezclá bien hasta que todo esté uniforme y bien integrado.
4. Serví con tus papas fritas Lamb Weston® preferidas.

Mostaza de pub

1. Tostá las semillas de mostaza en una sartén.
2. Procesalas en un molinillo de especias hasta que estén ligeramente trituradas, pero no pulverizadas.
3. Mezclá las semillas tostadas con los demás ingredientes, tapá y dejá reposar toda la noche.
4. Batí la preparación hasta que esté bien integrada.

Dip cremoso de pepinillos

1. Mezclá todo menos los pepinillos hasta que la mezcla quede homogénea.
2. Agregá los pepinillos y condimentá a gusto.

Rendimiento

2 porciones