

RECETA



6X DIPS FOR FRIES

¿QUÉ SE NECESITA?

- 5 litros de mayonesa
- 1 cucharada de pasta de curry amarillo
- 50 mililitros de crema de leche
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 80 gramos de queso parmesano
- 2 cucharaditas de hierbas italianas secas
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharada de vinagre de estragón
- 1 cucharadita de estragón seco
- 1 cucharadita de perifollo seco
- 2 chalotas picadas
- 4 cucharadas de ketchup
- 4 cucharadas de hummus
- 1 cucharada de coñac
- 1 cucharada de jerez
- 3 cucharadas de mermelada de damasco
- 1 cucharada de curry en polvo
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- 300 gramos de tofu
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- 175 gramos de aceite de girasol
- pimienta negra

PREPARACIÓN

1 Preparación de la mayonesa de curry amarillo
Poner la mayonesa en un bol y añadir la pasta de curry amarillo y la cúrcuma a la mayonesa. Mezclar bien los ingredientes con un batidor manual. Batir la crema de leche con un batidor y mezclarla con la mayonesa usando una espátula.

2 Preparación de la mayonesa italiana
Poner la mayonesa en un bol, rallar el queso parmesano sobre ella y añadir las hierbas italianas secas. Mezclar los ingredientes completamente con una espátula.

3 Preparación de la mayonesa bearnesa
Poner la mayonesa en un bol y añadir el resto de los ingredientes a la mayonesa. Mezclar los ingredientes completamente con una espátula.

4 Preparación de la mayonesa de cóctel de hummus
Poner la mayonesa en un bol y añadir el resto de los ingredientes a la mayonesa. Mezclar los ingredientes completamente con una espátula.

5 Preparación de la mayonesa de damasco
Poner la mayonesa en un bol y añadir el curry y el jengibre en polvo a la mayonesa. Triturar la mermelada de damasco hasta crear una masa mezclada uniformemente. Añadir la mermelada de albaricoque y mezclar bien los ingredientes con una espátula.

6 Preparación de la tofunesa
Poner el tofu en un vaso medidor y añadir el resto de los ingredientes junto con sal y pimienta. Triturar hasta conseguir una suave salsa cremosa.