



Guacamole y ranch con cilantro y limón verde

NEW

Un dúo de aderezos perfecto para combinar con las papas cortadas en cubos con jalapeños estilo suroeste Lamb Weston Stuffed Spudz™

INGREDIENTES

Guacamole:

8 aguacates maduros
1 cebolla roja picada finamente
1 tomate Roma picado finamente
2 jalapeños picados finamente
3 dientes de ajo picados finamente
1 cucharada de comino
2 cucharaditas de chile en polvo
3-5 limones verdes
Sal y pimienta al gusto

Ranch con cilantro y limón verde

4 tazas de mayonesa
4 tazas de crema agria
1 taza de suero de leche (ajustar según la consistencia deseada)
5 dientes de ajo picados finamente
1 cucharada de cebolla en polvo
1 cucharada de MSG
 $\frac{1}{2}$ cucharada de sal
 $\frac{1}{2}$ cucharada de pimienta
 $\frac{1}{2}$ taza de jugo de limón verde fresco
1 taza de cilantro fresco picado

INSTRUCCIONES

Para el guacamole:

1. Cortar los aguacates por la mitad, retirar el hueso y colocar los aguacates en un tazón grande.
2. Hacer puré con un batidor de globo hasta alcanzar la consistencia deseada.
3. Agregue los ingredientes restantes y revuelva hasta que estén bien incorporados.
4. Sazonar al gusto con sal, pimienta y limón.

Para el ranch con cilantro y limón verde:

1. En un recipiente grande, mezcle todos los ingredientes.
2. Ajuste los condimentos según sea necesario para obtener la consistencia y el sabor deseados.

Sirva uno o ambos aderezos con las papas cortadas en cubos con jalapeños estilo suroeste Lamb Weston Stuffed Spudz™

Rendimiento

1 cuarto de galón (946 ml) de guacamole, 3 cuartos (2.83 L) de galón de ranch con cilantro