



Guacamole y ranch de cilantro y limón

NEW

Dúo de salsas, ideal para acompañar las papas Lamb Weston Stuffed Spudz™ en cubos con jalapeños estilo suroeste

INGREDIENTES

Guacamole:

- 8 aguacates maduros
- 1 cebolla roja picada
- 1 tomate Roma picado
- 2 jalapeños picados
- 3 dientes de ajo triturados
- 1 cda. de comino
- 2 cdtas. de chile en polvo
- 3-5 limones
- Sal y & pimienta al gusto

Ranch de cilantro y limón

- 4 tazas de mayonesa
- 4 tazas de crema agria
- 1 taza de suero de mantequilla (adaptar para obtener la consistencia deseada)
- 5 dientes de ajo picados
- 1 cda. de cebolla en polvo
- 1 cda. de glutamato
- ½ cda. de sal
- ½ cda. de pimienta
- ½ taza de jugo de limón fresco
- 1 taza de cilantro picado

INSTRUCCIONES

Para el guacamole:

1. Corte los aguacates por la mitad, retire el hueso y saque la pulpa con una cuchara en un tazón grande.
2. Triture con un batidor de globo hasta obtener la consistencia deseada.
3. Agregue los ingredientes restantes y mezcle hasta que estén bien incorporados
4. Sazone al gusto con sal, pimienta y lima.

Para el ranch de cilantro y limón:

1. En un recipiente grande, bata todos los ingredientes juntos.
2. Ajuste la sazón según sea necesario, hasta obtener la consistencia y el sabor deseados.

Sirva una o ambas salsas como acompañamiento de papas Lamb Weston Stuffed Spudz™ en cubos con jalapeños estilo suroeste

Rendimiento

1 cuarto de guacamole, 3 cuartos de ranch de cilantro