



## Trío de dips del pub

Receta de dip de queso y cerveza, mostaza Ale House, & dip cremoso de pepinillos servido con Lamb Weston Private Reserve™ Steak Cut con cáscara (32Q)

### 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. Ralla el queso y mézclalo en la procesadora con el queso crema.
2. Mezcla el pimiento rojo, la cebolla, el ajo y la cerveza en una sartén y cocina todo hasta que los vegetales estén tiernos y se haya reducido un poco la cerveza.
3. Añade la mezcla de queso junto con los demás ingredientes. Mezcla bien hasta que todo esté uniforme y bien integrado.
4. Sirve con tus papas fritas Lamb Weston® preferidas.

### Mostaza de pub

1. Tuesta las semillas de mostaza en una sartén .
2. Procésalas en un molinillo de especias hasta que estén ligeramente trituradas pero no pulverizadas.
3. Mezcla las semillas tostadas con los demás ingredientes, tápalo y déjalo reposar toda la noche.
4. Bate la preparación hasta que esté bien integrada.

### Dip cremoso de pepinillos

1. Mezcla todo menos los pepinillos hasta que quede homogéneo.
2. Agrega los pepinillos y condimenta a gusto.

### Rendimiento

2 porciones