



Trio de molhos de pub

NEW

Receita de molho de queijo e cerveja, mostarda Ale House e molho cremoso de picles servidos com batatas 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

MODO DE PREPARO

Molho de queijo e cerveja

1. Rale o queijo e misture-o no mixer com o creme cheese.
2. Misture o pimentão, a cebola, o alho e a cerveja em uma frigideira e cozinhe tudo até que os legumes estejam macios e o líquido da cerveja tenha se reduzido.
3. Adicione a mistura de queijo aos demais ingredientes. Misture bem até que tudo esteja uniforme e bem integrado.
4. Sirva com suas batatas fritas Lamb Weston® Steakhouse (818.525).

Mostarda de pub

1. Torre as sementes de mostarda em uma frigideira.
2. Processe as sementes torradas em um moedor de temperos até que estejam ligeiramente trituradas, mas não pulverizadas.
3. Misture as sementes torradas com os demais ingredientes, tampe e deixe descansar toda a noite.
4. Bata a preparação até que esteja bem integrada.

Molho cremoso de pickles

1. Misture tudo menos os pickles até que a mistura fique homogênea.
2. Adicione os pickles e tempere a gosto.

Rendimento

2 porções