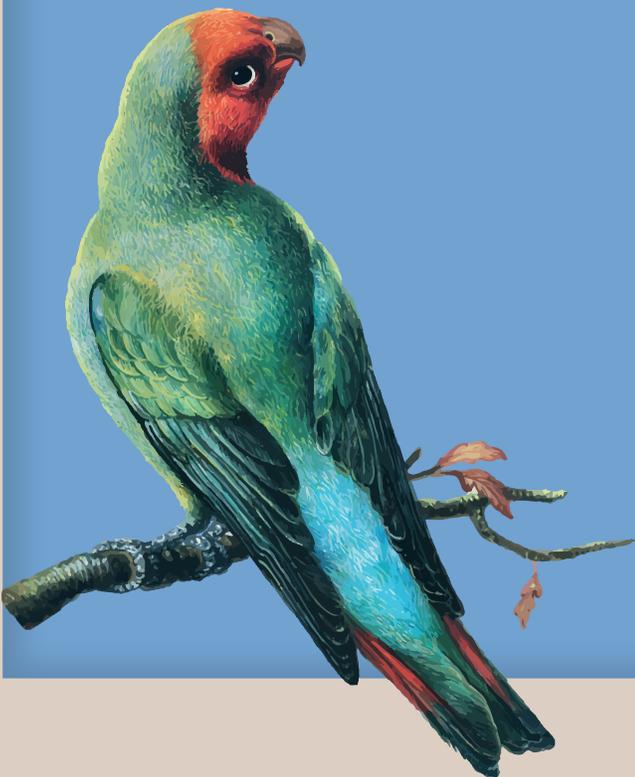




Salsas & Aderezos

— RECETARIO

WWW.CASASUMAPAZ.COM



— SALSA

Pimentón y maní



INGREDIENTES

- 1 Pimentón
- 1/2 Libra de maní
- 2 Ajos
- 1 Limón
- Pizca de sal
- Pizca de panela
- 1 cucharadita de aceite
- 1/3 de agua en la mezcla

PREPARACIÓN

Quemar la cáscara del pimentón, dejar enfriar y retirar toda la parte quemada y las semillas. *(No utilizar agua para limpiarlo)*

Procesar junto con los ingredientes restantes hasta que quede una salsa homogénea. Agregar a la mezcla 1/3 de agua.

Rectificar el sabor antes de servir.



Chutney de Mango



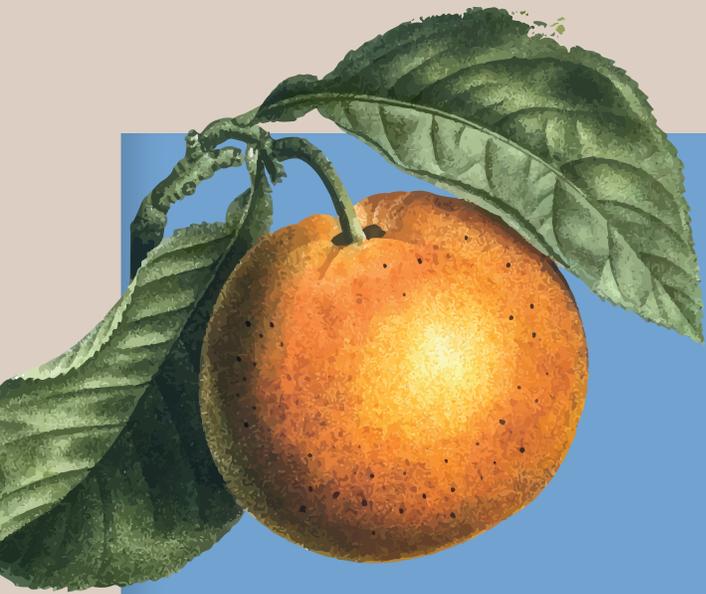
INGREDIENTES

1700 gr	Mango Tommy
600 gr	Tomates
5 gr	Comino
12 gr	Canela
12 gr	Panela
8 gr	Sal Marina

PREPARACIÓN

Pelar los mangos y retirar la pepa, cortar en cubos pequeños y llevar, a una olla a fuego medio bajo, a reducir mezclando constantemente. Agregar las especias junto con la sal y el tomate durante la cocción. Rectifica sabores.





Salsa Sticky

INGREDIENTES

15 gr	Harina de Sagú
250 ml	Zumo de Naranja
5 cucharadas	Salsa de Soya
20 gr	Jengibre
3 dientes	Ajo
50 gr	Panela
1 cucharadita	Ajonjolí Tostado
4 cucharadas	Aceite de ajonjolí

PREPARACIÓN

Sofreír a fuego lento el jengibre y el ajo finamente picado con el aceite de ajonjolí. Luego agregar salsa de soya y el zumo de naranja. Incorporar los 15 gr de la harina de sagú y la panela dejando que la salsa reduzca y vaya espesando. Cocinar hasta alcanzar la textura deseada.



Sour Cream

— VEGANO



INGREDIENTES

1 Taza	Marañón
1/2 Taza	Aceite de Oliva
1 cucharadita	Vinagre
1 cucharada	Zumo de Limón
	Sal
	Pimienta

PREPARACIÓN

Tostar un poco el marañón y luego procesar junto con el aceite de oliva, el vinagre y el zumo de limón, salpimentar y rectificar sabores.



Salsa Picante



INGREDIENTES

- 1 Lb de Tomate Chonto
- Ramitas de Cilantro
- 1 Ajo pequeño
- 1 cucharadita de Pimienta
- 1 Cucharadira Papikra
- 1 Cucharadita de Aceite de Oliva
- 1/2 Cucharadita de Sal
- Ají molido al gusto

PREPARACIÓN

En un procesador de alimentos o licuadora, combina los ingredientes y procésalos hasta conseguir una consistencia suave. Agrega ají molido al gusto

