GRUPO 1 – WACAMOLE

INGREDIENTES

4 CEBOLLETAS BLANCAS CORTADA EN DADO O CUADRITO PEQUEÑO.

6 HUEVOS COCIDOS DUROS, LAS CLARAS CORTADA IGUAL QUE LA CEBOLLETA (RESERVAR YEMAS)

½ POCILLO DE ACEITE EL ZUMO DE DOS LIMONES SAL AJI

½ POCILLO DE MAYONESA AGUACATES 3 UNIDADES CILANTRO

PREPARACION : EN PARTES IGUALES LLEVAMOS A LA LICUADORA PARTE DE ACEITE ,PARTE DE MAYONESA AGUACATE SAL ,ZUMO DE LIMON Y PARTE DE YEMAS DE HUEVO , HASTA TERMINAR TODO EL LICUADO, LO LLEVAMOS A UN RECIPIENTE Y AHÍ LE AGREGAMOS LAS CEBOLLETAS PICADAS , LAS CLARAS DE HUEVO, MEZCLAMOS MUY BIEN Y A ESTO LE ADICIONO EL AJI A GUSTO TAN PICANTE COMO LO DESEO Y POR ULTIMO EL CILANTRO RECTIFICO SAL Y TEXTURA, POR ULTIMO AGREGO PARA EVITAR LA OXIDACION UNA O DOS PEPAS DE AGUACATE (/ PARA ACOMPAÑAR ASADOS Y PARILLADAS).

GRUPO 2 AJI DE TOMATE DE ARBOL

INGREDIENTES

9 UNIDADES DE TOMATE DE ARBOL 2 CEBOLLETAS MEDIANAS FILETEADAS FINAMENTE EN PLUMA CORTA

1 /4 DE PIÑA RALLADAEN CRUDO CILANTRO FINAMENTE PICADO AJI A GUSTO SAL

PREPARACION: PARTIMOS LOS TOMATES DE ARBOL Y EXTRAEMOS LA PULPA LLEVAMOS LA PULPA A COCCION EN UNA TAZA DE AGUA LOS LICUAMOS EN ESTA AGUA, Y LUEGO LO CERNIMOS PARA RETIRAR LAS SEMILLAS LLEVAMOS A UN RECIPIENTE Y A ESTE LICUADO LE ADICIONAMOS LA PIÑA RALLADA EN CRUDO , LA CEBOLLETA FILETEADA FINAMENTE EL CILANTRO FINAMENTE PICADO LA SAL Y AJI A GUSTO

ESTE AJI ES IDEAL PAR ACOMPAÑAR CROQUETAS DE PAPA FRITURAS COMO YUCA EN BASTONES PAPAS RELLENAS PASTELES DE CARNE

GRUPO 3 SALSA AJI DE PEPINO

INGREDIENTES

1 PEPINO GRANDE O DOS MDIANOS 4 CUCHARADAS DE ACEITE MAYONESA A PROPORCION

CREMA DE LECHE O YOGURTH NATURAL EN MEDIDAS IGUALES A LA MAYONESA

SAL PIMIENTA CILANTRO AJI LIMON 1 EL ZUMO

PREPARACION: LLLEVAMOS A LA LICUADORA O MIX EL PEPINO SIN SEMILLA, CON EL ACEITE LA MAYONESA LA CREMA DE LECHE O EL YOGURTH SAL PIMIENTA Y LIMON.

DEBEMOS CALCULAR LA CANTIDAD DE CREMA Y MAYONESA SEGÚN TAMAÑO DEL PEPINO PARA QUE LA SALSA QUEDE CON CUERPO ES DECIR SEMIESPESA RECUERDE EL PEPINO APORTA GRAN CANTIDAD DE AGUA.

UNA VEZ RETIRAMOS ESTA SALSA DE LA LICUADORA LA LLEVAMOS A UN RECIPIENTE EN DONDE LE ADICIONAMOS SAL PIMIENTA UN TOQUE Y AJI A GUSTO Y RECTIFICAMOS SAL POR ÚLTIMO LE AGREGAMOS EL CILANTRO FINAMENTE PICADO.

ESTA SALSA ES IDEAL PARA ACOMPAÑAR EMPANADAS PINCHOS CHUZOS PAPA ABORRAJADA TOMATES APANADOS, PATACONES CON CARNE DESMECHADA.

SALSA 4 SALSA AJI DE TOCINETA

INGRERDIENTES:

1 TAZA DE CONSOME DE POLLO O CALDO INSTANTANEO ½ LIBRA DE TOCINETA AJI

4 CDAS DE SALSA DE SOYA 1 PIMENTON ROJO FILETEADO EN JULIANA CORTA
MIEL 2 CDAS O AZUCAR SAL PIMIENTA PASTA DE TOMATE AJI

PREPARACION: EXTRAER EL SABOR DE LA TOCINETA CON UN SELLADO RAPIDO (= SOFRITO) Y ESTA TOCINETA LLEVARLA A LICUADO CON EL CALDO INSTANTANEO SOLO TRITURACION CON LA SALSA DE SOYA Y LA MIEL LLEVAMOS A RECIPIENTE Y AGREGAMOS SAL PIMIENTA LLEVAMOS A COCCION RAPIDA CON EL PIMENTON ROJO Y LA PASTA DE TOMATE Y SI LO DESEA ESPESANTE (FECULA) ADICIONE AJI A PROPORCION SI LODESEA

IDEAL PAR ACOMPAÑAR HAMBURGUESAS, PINCHOS ASADOS Y EN ESPECIAL COMIDAS RAPIDAS

GRUPO 5 SALSA BBQ

INGREDIENTES:

ACEITE SAL PIMIENTA SALSA DE TOMATE SALSA SOYA HUMO LIQUIDO LIMON MIEL VINAGRE BLANCO

PREPRACION :A 3 CUCHARADAS DE ACEITE, LE ADICIONO SALSA DE TOMATE ,SAL ,PIMIENTA , SALSA DE SOYA, VINAGRE Y HUMO LIQUIDO LA SALSA DE TOMATE ES QUIEN DA EL CUERPO ADECUADO A ESTA SALSA LA PUEDE CONSUMIR NATURAL O PICANTE SEGUN GUSTO

PARA POLLO SEA PECHUGA O ALITAS , COSTILLA DE CERDO EN O CON SALSA BBQ

GRUPO 6 SALSA DE UCHUVAS

INGREDIENTES.

½ LIBRA DE UCHUVAS

2 CUCHARADAS DE MIEL O AZÚCAR

1/4 POCILLO DE VINAGRE SAL PIMIENTA

2 CUCHARADAS DE FÉCULA

PREPRACION :LICUAR LAS UCHUVAS, CON MEDIA TAZA DE AGUA Y LAS LLEVAMOS A COCCION CON EL AZUCAR /MIEL Y EL VINAGRE- LUEGO A ESTO LE AGREGO LA FECULA DILUIDA HASTA OBTEBER ESPESO DESEADO, SI DESEO LE ADICIONO CREMA DE LECHE ESTA SALSA AJI ME SIRVE PARA ACOMPAÑAR ENSALADAS VEGETALES , O VARIDAD DE EMBUTIDOS SALCHICHAS PEPERONI SALCHICHON PARA UNTAR.