



Aderezo Ranch

Rinde 2 tazas de aderezo

- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 1 cucharada de salsa Inglesa o Perrins
- ¾ taza de mayonesa
- ¾ taza de crema agria
- ¼ taza (62.5 ml) de leche
- 2 cucharadas de eneldo finamente picado
- 2 cucharadas de perejil finamente picado
- 2 cucharadas de cebollín finamente picado
- Sal y pimienta

Ponga el diente de ajo sobre un tabla y añádale un poco de sal. Haga un pire del ajo y la sal usando la parte trasera de una cuchara. Transfiera el ajo a un bol.

Agregue el vinagre y la salsa Inglesa al ajo. Mezcle bien. Agregue la mayonesa, la crema agria y leche. Mezcle hasta que esté todo cremoso y uniforme. Pruebe la para ver si necesite más sal y agregue pimienta.

Añada las hierbas picadas y mezcle bien. Ponga el aderezo en un contenedor cerrado y refrigere por lo menos por una hora antes de servir.

Sirva como aderezo de cualquier ensalada o como salsa acompañada de verduras crudas como ser zanahorias, apio, hongos, arvejas Chinas, tomates cherry, coliflor o broccoli.

2 Cucharadas - Calorías 96.60; Grasa 9,83 grs (sat 2,42; mono 2,28; poli 4,71); PROTEÍNA 0,55 grs; FIBRA 0,10 grs; CARBS 1,47 grs; 9,89 mg de colesterol; HIERRO 0,10 mg; SODIO 223,97 mg; Calcio 20.19 mg