



Aderezo de queso ahumado y Aderezo de ajo rostizado

Ingredientes

Para el dip de queso ahumado

Hellmann's® Aderezo de Queso Cheddar	200 g
Chipotle adobado	50 g
Pimiento morrón en aceite	100 g
Adobo de chile chipotle	30 ml
Cebolla blanca picada	75 g
Ajo picado	15 g
Sal fina	10 g

Para el aderezo de ajo rostizado

Hellmann's® Aderezo Blue Cheese	200 ml
Cabeza de ajo rostizada	15 g
Mantequilla	30 g
Jugo de limón	15 ml
Pimienta negra molida	7 g

Para acompañar

Papas gajo congeladas	450 g
Aceite en spray	10 ml

Procedimiento

Para dip de queso ahumado

Licuar el pimiento, la cebolla, el ajo, los chipotles y el adobo hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Incorporar esta preparación al Hellmann's® Aderezo de Queso Cheddar y mezclar hasta integrar por completo. Reservar.

Para el dip de que ajo rostizado

Aplastar los ajos rostizados hasta formar una pasta. Mezclar esta pasta con Hellmann's® Aderezo Bluecheese Regular, añadir la mantequilla previamente derretida e integrar bien. Terminar con jugo de limón y pimienta al gusto, y reservar.

Para el acompañamiento

Colocar las papas gajo en una charola para horno y rociar ligeramente con aceite en spray. Hornear a 200 °C durante 10 a 15 minutos, o hasta que las orillas estén doradas y crujientes.

Para servir, disponer las papas gajo en un plato y acompañar con los dos aderezos, listos para disfrutar.