



Bites de coliflor capeada

Ingredientes

Para los bites de coliflor

Floretes pequeños de coliflor	200 g
Agua	125 ml
Aceite	3 L
Knorr® Professional Capeador	250 g

Para el tzatziki de blue cheese

Hellmann's® Aderezo Blue Cheese	150 g
Crema ácida	50 ml
Pepino rallado y exprimido	100 g
Eneldo fresco picado	30 g
Jugo de limón	30 ml
Pimienta negra molida	10 g

Para el aderezo ranch chipotle

Hellmann's® Aderezo Ranch	200 g
Chile chipotle adobado	50 g
Adobo de chiles chipotles	30 ml
Jugo de limón	5 ml
Miel de abeja	5 ml

Procedimiento

Para los bites de coliflor

En un tazón, mezclar el Knorr® Professional Mezcla en Polvo Capeador con el agua hasta obtener una consistencia homogénea. Pasar los floretes de coliflor por la mezcla, asegurándose de que queden bien cubiertos. Calentar el aceite en una olla o freidora a 180 °C y freír la coliflor hasta lograr un dorado ligero y crujiente. Retirar del aceite y reservar sobre papel absorbente.

Para el tzatziki de blue cheese

Para el aderezo de blue cheese, mezclar Hellmann's® Aderezo Bluecheese Regular con la crema ácida. Incorporar el pepino finamente picado, el eneldo y el jugo de limón. Ajustar la sazón con pimienta al gusto y reservar en refrigeración.

Para el aderezo ranch chipotle

Para el aderezo ranch con chipotle, picar finamente los chipotles y mezclarlos con Hellmann's® Aderezo Ranch Regular y el adobo. Añadir jugo de limón y, si se desea suavizar el picor, un toque de miel. Mezclar bien hasta integrar..

Para el montaje

Para el montaje, servir los bites de coliflor en un plato y acompañar con ambos aderezos en pequeños cuencos, listos para compartir.