



Fondue de carne o Bourguignonne

INGREDIENTES

- 900 g de Lomito
- Aceite vegetal

Para las salsas:

1. Salsa de Curry

- 1/3 Taza mayonesa
- 1/3 Taza de yogurt natural sin azúcar
- 1/3 Taza de queso crema
- 1 Cda de limón
- 2 Cdtas (o más) de curry en polvo.

Mezcla todo los ingredientes.
Colocar en un bowl.

2. Salsa Verde

- 2 Cdas de alcaparras picaditas
- 4 Pepinillos encurtidos picaditos (sin agua)
- 2 Dientes de ajo picadito
- 4 Cdas de aceite de oliva
- 4 Cdas de vinagre de vino blanco
- 2 Cdas de perejil fresco picadito
- 1 Pizca de azúcar
- Sal y pimienta al gusto.

Mezcla todo los ingredientes.

3. Salsa de Mostaza

- 2/3 Taza mayonesa
- 2 Cdas de mostaza dijon
- Sal y pimienta.

Mezcla todo los ingredientes.

4. Salsa de Aguacate

- 1 Aguacate maduro
- 2 Cdas de cebollín picadito finamente
- 1 Cda de limón
- 1 Cda de mayonesa
- Gotitas de Sriracha
- Sal

Mezcla todo los ingredientes.

5. Mantequilla de Ajo

- 1/2 Taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 Diente de ajo machacado

PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes. Colocar en un bowl. Una vez listas las salsas, agrega el aceite a la fonducera y coloca las salsas alrededor.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve