

Lista de ingredientes para la receta Fondue Bourguignonne Tradicional

Ingredientes

- Aceite Vegetal 1 Litro
- Lomo 800 Gramos
- Pechuga de pollo 500 Gramos
- Salchichas de cerdo 500 Gramos

Alioli

- Diente de ajo 1 unidad
- Limón para su jugo 1 unidad
- Mayonesa 3 cdas
- Mostaza 1 cdta
- Sal y Pimienta c/n

Salsa de Krein

- Limón para su jugo 1 unidad
- Queso Blanco 3 cdas
- Rábano picante rallado 1 cda
- Sal y Pimienta c/n

Salsa roja

- Azucar 2 cdtas
- Chile picado 1 unidad
- Cilantro Picado c/n
- Ketchup 1/2 Taza
- Sal c/n
- Salsa sweet chili 1 cda
- Vinagre Blanco 1 cdta

Salsa Verde

- Aceite De Oliva 2 cdas
- Albahaca c/n
- Alcaparras 1 cda
- Diente de ajo 1/2 unidad
- Menta c/n
- Mostaza 1 cdta
- Perejil c/n
- Sal c/n
- Vinagre de vino 1 cdta