

Lista de ingredientes para la receta Brocheta de cola de babilla, bollo de mazorca y hamburguesas de babilla

Ingredientes

- Achiote 1 cda.
- Aceite Neutro 1/2 Taza
- Salsa de tucupi A gusto
- Laurel 2 Hojas
- Vino Blanco 1 Taza
- Ajo picado 1 Cantidad necesaria
- Pimienta A gusto
- Cola de babilla 500 g
- Brandy 3 cdas.

Bollo

- Sal A gusto
- Harina de maíz blanco 500 g
- Queso costeño rallado 2 cdas.
- Mantequilla clarificada 2 cdas.

Gewurztramminer con gotas de azahar y pétalos de rosa

- Vino Blanco 1 L
- Pétalos de rosa organica 20 Unidades
- Agua de azahar A gusto

Hamburguesas

- Ajos asados 4 Dientes
- Cebolla 1 Unidad
- Carne de babilla 1 k
- Cebolla larga picada 5 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Tomates 3 Unidades
- Lechuga 1 Planta
- Cilantro Picado 2 cdas.
- Ajíes dulces 4 Unidades
- Cebolla Morada 1 Unidades
- Pan de hamburguesa Cantidad necesaria

Mayonesa de cilantro y ajo

- Ajos asados 4 Dientes

- Yema de huevo 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Aceite De Oliva 1/2 Taza
- Cilantro Picado 4 cdas.
- Vinagre 3 cdas.
- Mostaza 1 cda.