

Chips con Tres Dips

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Chips

AjÍ molido: 1/2 cdita
Pan arabe: 4 Unidades
Aceite De Oliva: c/n

Ajo picado: c/n
Orégano: 1/2 cdita
Tomillo: 1/2 cdita

Dip de broccoli

AjÍ molido: 1 cdita
Broccoli: 200 grs
Queso Crema: 200 grs
Aceite De Oliva: c/n

Ajo en polvo: 1/2 cdita
Pimienta: c/n
Sal: c/n

Dip de kanikama

Ciboulette: 3 cdas
Crema de leche: 3 cdas
Limón para su jugo y ralladura: 1 Unidad
Mostaza: 1 cda
Queso Crema: 200 grs

Kanikama: 200 grs
Mayonesa: 3 cdas
Pimienta: c/n
Sal: c/n

Dip de panceta y rúcula

Crema de leche: 3 cdas
Pimienta: c/n
Queso Crema: 200 grs

Panceta: 50 grs
Puré de rúcula: 100 grs
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Chips

- Cortar los panes al medio y luego en triángulos, *condimentar* con una mezcla de *ají* molido, *orégano*, *tomillo*, *ajo* picado y aceite de oliva.
- Agregar al bol los triángulos de panes, mezclar bien, llevar a una placa para horno fuerte y *dorar*.

Dip de panceta y rúcula

- En una sartén caliente *dorar* lardons de *panceta* ahumada.
- En un bol mezclar queso *crema*, *crema*, puré de *rúcula* (blanqueada y procesada).
- *Condimentar* con sal, pimienta y por último incorporar la *panceta* dorada. Reservar en frío.

Dip de kanikama

- En un bol mezclar queso *crema*, *kanikama* en cubitos, *ciboulette* picada, *mayonesa*, *crema* de leche, *mostaza*, sal, pimienta, y *jugo* y ralladura de *limón*. Reservar.

Dip de broccoli

- En un bol mezclar queso *crema*, flores de *brócoli* hervidas, *ají* molido, *ajo* en polvo, sal, pimienta, aceite de oliva y procesar.

Armado

- Servir los chips de pan árabe con las tres variedades de dips.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chips-con-tres-dips>