



LAS MEJORES RECETAS

Con la mayonesa de Burger House



CON RECETAS EXCLUSIVAS
DE **GEORGE MOTZ**
(experto en Hamburguesas)



PARA DIPS



Por poseer más del 75% de aceite y pasar por un sistema de doble batido, tiene mayor **CREMOSIDAD, UNTUOSIDAD** y excelente **SABOR**.

Su textura cremosa le da **CONSISTENCIA** ideal para dippear todo tipo de preparaciones **SIN QUEBRAR** el producto y con un excelente **AGARRE**.

Para acompañar papas fritas, aros de cebolla, rabas, etc.

Mayonesa de palta

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- 2 limas
- c/n sal, pimienta, salsa de ajo

1. Mezclar en un vaso medidor 1 palta, el jugo de 2 limas, sal, pimienta, MAYONESA y unas gotas de salsa de ajo.

2. Procesar con mixer hasta textura deseada.





Goop Sauce

La Goop Sauce es una receta originaria de Chuck Fritsch en Eastside Big Tom en Olympia, Washington y se ha abierto camino hacia muchas hamburguesas en el noroeste del Pacífico, especialmente las hamburguesas clásicas de estilo antiguo-tradicional.

Según Motz, todas las Goop que ha probado tenían gustos casi iguales y todas las recetas están protegidas por sus respectivas instituciones de hamburguesas y contienen ingredientes altamente secretos. Según él, la Goop es adictiva y no solo adorna bien las hamburguesas sino también las papas fritas y croquetas. Con base a lo que ha visto por los E.E.U.U, después de algunas pruebas Motz ha desarrollado su receta bastante cercana de la original.



Ingredientes:

- ½ taza (120ml) de MAYONESA BURGER HOUSE
- ¼ taza (60ml) de sour cream
- 2 cds de sweet relish
- 3 cds (45ml) de mostaza

1. En un bowl mezclar la MAYONESA, el sour cream, relish y la mostaza y servir la salsa como dipping o con tus hamburguesas.

"It is not the real thing but pretty much damn close"- George Motz



Mayonesa de curry

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- ½ limón
- 1 chda de te jengibre rallado

1. Mezclar en un bowl la MAYONESA, 2 cucharadas soperas de curry amarillo, unas gotas de jugo de limón y media cucharada de jengibre rallado.

2. Integrar bien.



Mayonesa de zanahoria

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- 2 zanahorias
- c/n aceite de oliva, sal, pimienta, tomillo

1. Hornear a 180 °C las zanahorias con un chorro de aceite de oliva, sal, pimienta y tomillo.

2. Procesar con mixer en vaso medidor junto con la MAYONESA y un chorro de aceite de oliva.





Mayonesa de ajo asado y Dijon

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- ½ cabeza de ajo
- 1 chda de mostaza Dijon
- c/n aceite de oliva, sal, pimienta
- ½ limón



1. Envolver el ajo en papel aluminio, agregarle un hilo de aceite de oliva, sal y pimienta.
 2. Cerrar bien y llevar a horno bajo hasta que se ablande.
 3. Retirar el puré de ajo de la cabeza apretándola por un extremo y procesar con mixer con la MAYONESA y unas gotas de jugo de limón.
-

Mayonesa ahumada Burger

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- ½ cebolla (1 chda cebolla en polvo)
- c/n humo líquido, salsa Worcestershire (inglesa)



1. Mezclar en un bowl la MAYONESA, humo líquido, salsa Worcestershire (inglesa) y media cebolla rallada (o una cucharada de cebolla en polvo).



Chiminesa

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- 1 chda vinagre de alcohol
- 1 chda aceite de girasol
- 1 chda de te: oregano seco, ají molido, pimienta negra, ajo picado, perejil picado.



1. Mezclar en un bowl la MAYONESA, el aceite el vinagre y los condimentos.
 2. Integrar bien.
-

Oriental

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- 1 chda salsa de soja
- 1 chda de te aceite de sésamo
- ½ chda jengibre rallado



1. Mezclar en un bowl la MAYONESA y el resto de los ingredientes.
2. Integrar bien.



Mayonesa Tapenade

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- 35 gr aceitunas negras
- ½ diente de ajo
- c/n tomillo, aceite de girasol



1. Colocar en un vaso medidor las aceitunas negras descarozadas, la MAYONESA, el tomillo, el ajo.
 2. Procesar con mixer añadiendo el aceite en forma de hilo para crear una emulsión hasta la textura deseada.
-

Mayonesa ahumada Burger

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- ½ cebolla (1 chda cebolla en polvo)
- c/n humo líquido, salsa Worcestershire (inglesa)



1. Mezclar en un bowl la MAYONESA, humo líquido, salsa Worcestershire (inglesa) y media cebolla rallada (o una cucharada de cebolla en polvo).



Sour cream onion

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- 50 gr queso crema
- 2 chdas cebolla en polvo (o SOPA CREMA CEBOLLA KNORR)
- 1 chda de vinagre de alcohol
- c/n sal, pimienta



1. En un bowl mezclar todos los ingredientes hasta que quede una preparación homogénea.
 2. Rectificar condimentos.
-

Mayo berenjena ahumada

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- 1 diente de ajo asado
- 1 berenjena
- 1 limón
- c/n sal, pimienta



1. Cocinar la berenjena a fuego directo en la hornalla. Pelar y reservar la pulpa.
2. Mezclar la pulpa de la berenjena con el ajo asado, la MAYONESA, el jugo de limón y condimentar.
3. Procesar con mixer hasta incorporar todos los ingredientes.



Aderezo de hierbas

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- 20 gr ciboulette
- 20 gr perejil
- 1 limón
- c/n sal, pimienta



1. Picar finamente las hierbas e incorporar en un bowl junto al resto de los ingredientes.
 2. Integrar bien y rectificar condimentos. crear una emulsión hasta la textura deseada.
-

Aderezo de orégano y tomillo

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- 1 limón
- 2 chdas de te oregano seco
- 1 chda tomillo fresco
- 1 chda aceite de girasol
- c/n sal, pimienta



1. En un bowl mezclar la MAYONESA junto al resto de los ingredientes.
2. Mezclar bien y rectificar condimentos.

Aderezo de lima y tabasco

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- 2 limas
- c/n aceite de oliva, tabasco, sal, pimienta



1. En un bowl, mezclar la mayonesa, el jugo de lima, el tabasco y salpimentar.

2. Incorporar el aceite de oliva en forma de hilo y emulsionar con batidor hasta la textura deseada.

PARA ENSALADAS



De aspecto **ARTESANAL**, de color **BLANCO**, se asemeja a la mayonesa NY style, tipo americana.

Su UNTUOSIDAD permite que se distribuya y alcance a todos los ingredientes de tus ensaladas.



Aderezo balsámico

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- 50 cc aceto balsámico
- 1 chda MOSTAZA SAVORA



1. En un bowl mezclar la MAYONESA, el aceto balsámico y la mostaza.
2. Integrar con batidor.

Aderezo Caesar

Ingredientes:

- 150 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- 50 gr queso parmesano rallado
- 1 anchoa
- 1 diente de ajo
- 1 chda MOSTAZA SAVORA
- 1 chda salsa Worcestershire (inglesa)
- c/n sal, pimienta



1. En un vaso medidor, mezclar la MAYONESA junto al resto de los ingredientes.
2. Procesar con mixer y rectificar condimentos.

PARA SANDWICHES



Por su consistencia y textura, ¡no humedece, no absorbe ni desarma los sandwiches!

Crema de berenjena

Ingredientes:

- 100 gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- 1 chda MOSTAZA SAVORA
- 1 chda puré de berenjena
- c/n salsa de ajo



1. Mezclar todos los ingredientes y untar el pan antes de poner los demás ingredientes.

PARA HAMBURGUESAS



De sabor más SUAVE y MENOS INVASIVO,
realza tus preparaciones.

¡Realza el pan y el blend de CARNE!



Classic Utah Fry Sauce

Ingredientes:

- ½ taza (120ml) de ketchup Hellmann's (o un poco de Barbacoa Hellmann's para darle un toque)
- ½ taza (120ml) de MAYONESA BURGER HOUSE
- 2 cds de sweet relish
- Cebolla en polvo



1. En un bowl mezclar la MAYONESA con los demás ingredientes hasta que esté homogénea. Usar la salsa en hamburguesas o como dip para papas fritas también.
2. Integrar con batidor.

Fuente: *The Great American Burger Book: How to Make Authentic Regional Hamburgers at Home.* Autor: George Motz



MOTZ Sauce

Ingredientes:

- 100gr MAYONESA HELLMANN'S BURGER HOUSE
- 80gr KETCHUP HELLMANN'S
- 1 chda MOSTAZA SAVORA
- 2 chda vinagre alcohol
- 1 chda salsa picante



1. En un bowl mezcla la MAYONESA BURGER HOUSE con el resto de los ingredientes.
2. Batir hasta que este homogénea.

Su alto contenido de grasa la hace ideal para reemplazar a la **MANTECA** en ciertas aplicaciones.

Reemplazala para **dorar tus panes de hamburguesa.**

