

# 5 DIPS REFRESCANTES PARA EL VERANO

UNILEVER FOOD SOLUTIONS 2020





*Un dip puede hacer mucho más que ofrecer una alternativa divertida a la forma de utilizar las salsas en la comida. Durante el verano, son una increíble forma de refrescar a los comensales y hacer la espera más divertida ¡e incluso pueden convertirse en parte indispensable del plato principal! Podés ofrecerlos con platos rápidos, como camarones y tostadas, o comidas completas.*

*Si querés incursionar en el mundo de los dips durante esta temporada y no sabés por dónde empezar, tenemos para vos algunas ideas refrescantes que definitivamente harán que tu local se diferencie del resto.*



# DIP DE ATÚN Y MAYONESA



El sabor y la versatilidad de la mayonesa, combinada con la textura de uno de los pescados más populares del mundo, hacen de este dip una experiencia sin igual. Además **¡es muy fácil de preparar!** **Gracias a su contenido de aceite, es un dip que conserva bastante bien su temperatura si lo refrigerás antes de servirlo**, y es perfecto para acompañar casi cualquier cosa, desde nachos hasta pan.

## Necesitás:

- 300 gramos de atún.
- 3 cucharadas de MAYONESA HELLMANN'S SUAVE.
- 1 cucharada de cebolla de verdeo finamente picada.
- 2 cucharaditas de jugo de limón.

Para prepararlo, simplemente mezclá todos los ingredientes en un bowl y refrigerá unos minutos antes de servir.

# TZATZIKI

## Estos son sus ingredientes:

- 1 pepino.
- 1/2 taza de yogurt griego.
- 1/2 taza de MAYONESA HELLMANN'S SUAVE.
- 3 cucharaditas de menta.
- 3 cucharaditas de cebolla de verdeo finamente picada.
- 1/2 cucharadita de comino.
- 1 cucharadita de jugo de limón.
- 1 cucharadita de aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.

El pepino es bien conocido por su alto contenido de agua y bajas calorías, por lo que es perfecto para un bocadillo rápido durante el verano. **Este es el secreto del tzatziki, un dip griego que fascinará a tus comensales y les hará vivir toda la frescura de los mares europeos sin dejar tu restaurante.** Es muy sencillo de preparar y también es delicioso.



Para empezar, pelá, rallá y colá el pepino para retirarle el exceso de agua. Picá finamente las hojas de menta y la cebolla de verdeo. Luego, mezclá todos los ingredientes en un recipiente y condimentá a gusto con la sal y la pimienta. **¡Disfrutá!**

# DIP DE AJO Y CILANTRO



Este clásico no puede faltar en la mesa de ningún fanático de la mayonesa. Es fácil de hacer, es rico comerlo frío y puede acompañar casi cualquier cosa. Si buscás una idea simple y fresca con la que dar un nuevo toque a tu carta, este dip puede salvarte el día. ***La combinación de ajo y cilantro tiene un sabor familiar que nunca falla.***

## Preparar este dip es muy sencillo:

- 2 tazas de MAYONESA HELLMANN'S SUAVE.
- 1/4 de taza de cilantro.
- 2 a 3 dientes de ajo.
- 1 NA pizca de pimienta negra.

Triturá o picá los ajos y mezclalos con el resto de los ingredientes en un recipiente. Condimentá con pimienta negra al gusto y refrigerá por al menos una hora antes de servirlo. Usalo sin miedo para acompañar papas, empanadas, vegetales... ¡sé creativo!

# DIP DE QUESO CREMA Y PANCETA

## Lo único que necesitás es:

- 1/2 taza de leche.
- 2 cucharadas de MAYONESA HELLMANN'S SUAVE.
- 150 gramos de panceta.
- 1 cebolla de verdeo finamente picada.
- 1 ramita de cilantro.
- 1 o 2 dientes de ajo.
- Sal y pimienta al gusto.

Este dip aporta un sabor fuerte a los platos y puede servir tanto como dip, untable o salsa gracias a su consistencia cremosa. **¡No hay desperdicio si lo usás para acompañar sándwiches, milanesas o hamburguesas con papas fritas!**



Picá finamente la cebolla de verdeo, la panceta, el ajo y el cilantro. Coloca la mayonesa en un sartén y cocinar en ella, a fuego lento, los ingredientes picados hasta que estén bien dorados. Añade el queso crema y, cuando derrita, la leche, revolviendo constantemente hasta obtener una consistencia cremosa. Serví en un recipiente y dejá reposar. **Este dip lo podés servir a temperatura ambiente o refrigerarlo, dependiendo del plato.**

# DIP DE QUESO CREMA Y ACEITUNAS

Tras su humilde apariencia, las aceitunas encierran siglos y siglos de tradición culinaria. **¡Añadilas a tus creaciones a través de un práctico dip y da un toque mediterráneo a tu local!** El sabor intenso y la textura de las aceitunas se mezclan a la perfección con la suavidad del queso crema, haciendo de este dip una explosión de sensaciones que debes probar.

## Lo único que necesitás para este increíble dip es:

- 1 taza de aceitunas negras o verdes.
- 1 taza de queso crema.
- 1/4 de taza de MAYONESA HELLMANN'S SUAVE.
- 1 cebolla de verdeo.
- Sal y pimienta al gusto.

Mezclá el queso crema y la mayonesa en un recipiente hasta obtener una preparación uniforme y cremosa. Cortá y escurrí las aceitunas en trozos pequeños. Hacé lo mismo con la cebolla de verdeo. Incorporá todo a la crema y sazoná al gusto. Para terminar, refrigerá por al menos 30 minutos antes de servir.



Aprovechá la cremosa sensación de los dips para diseñar experiencias que se salgan de lo común y dale comensales nuevas formas de interactuar con la comida. O, si tu enfoque es más tradicional, los dips pueden aportar un toque único a las paneras, sin alejarse mucho de lo familiar.

Si buscás una base ideal para preparar estas salsas en tu restaurante, te invitamos a explorar la variedad de mayonesas que Hellmann's pone a tu disposición.

***¡Sea cual sea tu receta, hay una perfecta para ella!***



# 5 DIPS REFRESCANTES PARA EL VERANO

UNILEVER FOOD SOLUTIONS 2020

