

MOLHO COCKTAIL DE WHISKY CASEIRO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 220 ML

1 gema de ovo
1 colher de café de mostarda
150 ml de óleo de girassol
1 colher de chá de vinagre de vinho branco
30g de ketchup
2 colheres de sopa de natas
1 colher de chá de whisky
Sal fino q.b.
Pimenta branca q.b.
Cebolinho ou salsa picada q.b.



Tempo de preparação: 5 minutos

Custo: 1.00 € | Custo por 100 ml: 0.45 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/molho-cocktail-whisky-caseiro-40901/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela coloque a gema, a mostarda e um pouco de óleo.
Mexe bem com uma vara de arames até que comece a ficar um molho espesso.
Aos poucos e enquanto mexe adicione o óleo em fio e mexa até que fique uma maionese consistente.
2. Misture bem o vinagre, o whisky, o ketchup e as natas.
Depois de tudo bem misturado, tempere com um pouco de sal fino e pimenta.
Misture bem.
Por fim, misture o cebolinho ou a salsa picada e mexa.
3. Guarde no frigorífico numa caixa que vede bem até que fique fresco.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com