

SALSAS PARA NUGGETS GUSI

¿Cómo cocinar tus NUGGETS GUSI?

NUGGETS GUSI la parrilla



Barniza con un poco de aceite tu parrilla. Coloca la cantidad de Nuggets Gusi que desees. Deja que se doren por unos minutos y voltéalos. Retira de la parrilla hasta que estén cocidos.

NUGGETS GUSI al horno



Precalienta tu horno a 200°C.

Coloca la cantidad de Nuggets Gusi que desees en un recipiente apto para horno.

Ingresa el recipiente con los Nuggets en el horno y deja que se cocinen por alrededor de 25 minutos.

NUGGETS GUSI en sartén



Calienta un poco de aceite a fuego medio.

Coloca los Nuggets y constantemente voltéalos hasta que estén dorados y cocidos por dentro.

Cubre un plato con una servilleta y colócalos encima para absorber el exceso de aceite. ¡Disfruta!



Teriyaki

- 1/4 taza de agua
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de salsa de soya
- 2 cucharaditas de hojuelas de pimiento
- 2 cucharaditas de maicena
- 1 diente de ajo molido
- 2 cucharaditas de jengibre rallado
- 1 cucharadita de miel
- 2 cucharaditas de vinagre de arroz



- En una cacerola pequeña combina la salsa de soya, el azúcar, el agua, la maicena, el jengibre, el ajo y las hojuelas de pimiento rojo.
- Déjalo hervir a fuego lento. Pasa 2 cucharadas de salsa a un tazón pequeño, agrega la maicena y mezcla.
- Regresa a la cacerola y continúa hirviendo a fuego lento hasta que la salsa espese.
- 4 Retira del fuego, agrega la miel y deja enfriar a temperatura ambiente.



Sweet Thai Chili

- 4 cucharaditas de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de jengibre rallado
- 1 1/2 de hojuelas de pimiento rojo
- 2 cucharaditas de maicena
- 6 cucharaditas de catsup
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza azúcar
- 1/2 taza arroz
- 1 1/8 taza agua



- Agrega todos los ingredientes excepto la maicena en una cacerola. Deja que todo hierva durante 3 a 5 minutos.
- En otro recipiente mezcla la maicena con agua. Agrega a la mezcla principal y déjalo hervir por 5 minutos más a fuego lento, revolviendo regularmente.
- Una vez que la salsa alcance una consistencia espesa déjala enfriar.



BBQ

- 1/4 cucharadita ajo en polvo
- 1/4 cucharadita cebolla en polvo
- 1 taza de salsa de tomate
- 1/4 taza maicena
- 1 cucharadita de mostaza
- 1/4 taza salsa inglesa
- 1/2 cucharadita de pimiento rojo triturado
- 1 cucharadita de vinagre de manzana



- Agrega la salsa de tomate, la maicena, la salsa inglesa y el vinagre de sidra de manzana en una cacerola mediana.
- 2 Revuelve y agrega los condimentos restantes.
- Calienta la salsa a fuego medio hasta que hierva, mientras revuelve. Retira del fuego, deja enfriar en la olla durante 10 minutos y luego vierte en un recipiente.

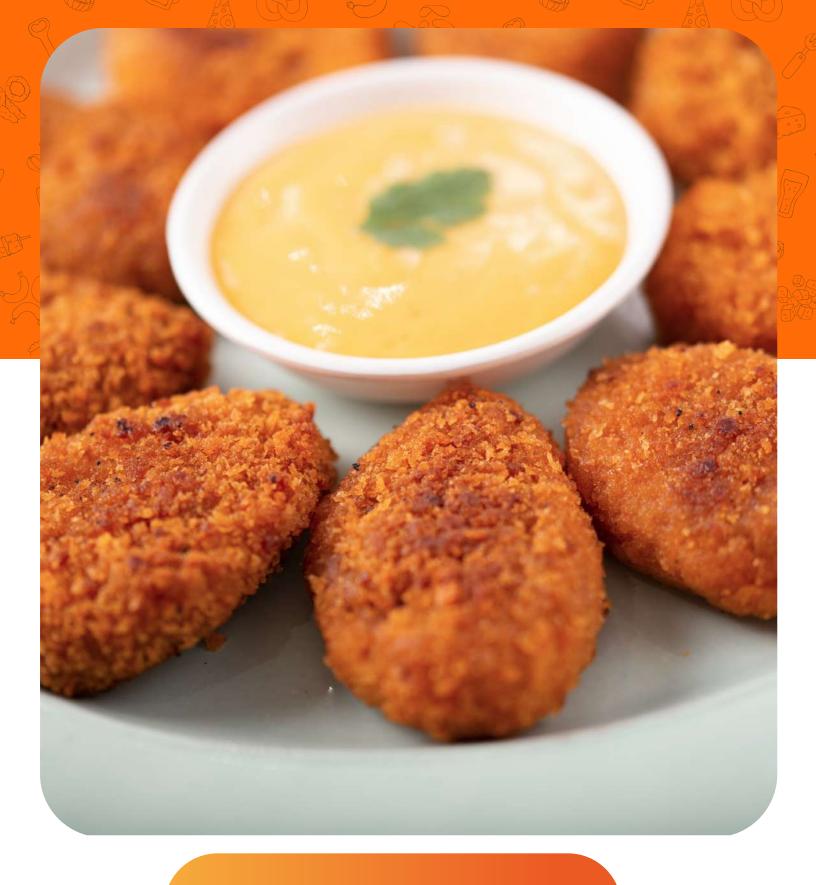


BBQ Blanca

- 2 tazas mayonesa
- 1/4 tazas vinagre de vino blanco
- 3 cucharadas de limón
- 1 cucharada de ajo triturado
- 1 cucharada de azúcar blanca
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de pimienta



- 1 En un recipiente revuelve todos los ingredientes hasta que esté suave la mezcla.
- 2 Colócalo en el refrigerador por aproximadamente dos horas antes de servir.

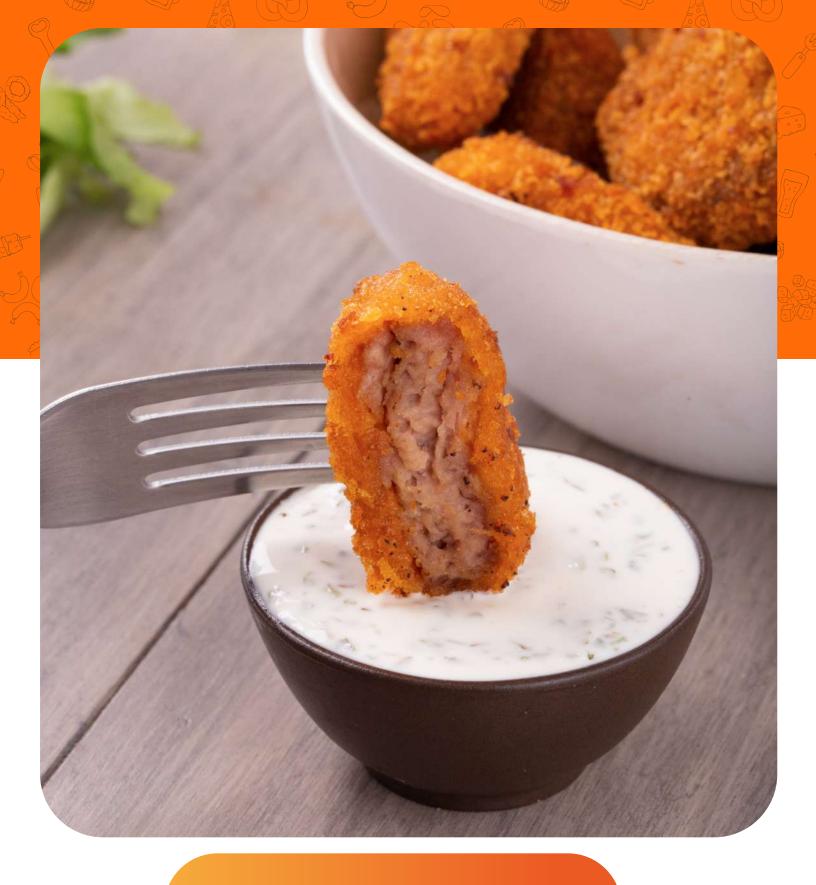


BBQ Mostaza

- 1 taza de mostaza
- 1 cucharadas de catsup
- 2 cucharaditas de salsa inglesa
- 1 cucharada de salsa de chipotle
- 1/4 taza de miel
- 1/4 taza azúcar morena
- 1/2 taza de vinagre de manzana
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Pimienta molida al gusto



- Mezcla todos los ingredientes hasta que la consistencia sea espesa.
- Colócalo en el refrigerador por aproximadamente dos horas antes de servir.



Ranch

- 1 taza buttermilk
- 2/3 taza de mayonesa
- 2/3 taza de crema
- 1 cucharada ajo en polvo
- 1 cucharada cebolla en polvo
- 1 cucharada cebollín en pedacitos
- 1 cucharada eneldo en pedacitos
- 1 cucharada perejil en pedacitos
- 1/2 chucharadita de sal y pimienta

INSTRUCCIONES



Mezcla todos los ingredientes en un recipiente y deja que se asienten por 30 minutos antes de servir.



grupogusi.com.mx