



**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

INGREDIENTES

- 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

INSTRUCCIONES



- 1** 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.
- 2** Déjalo hervir a fuego lento. Pasa 2 cucharadas de salsa a un tazón pequeño, agrega la maicena y mezcla.
- 3** 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

INGREDIENTES

- 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

INSTRUCCIONES



- 1** Agrega todos los ingredientes excepto la maicena en una cacerola. Deja que todo hierva durante 3 a 5 minutos.
- 2** 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.
- 3** Una vez que la salsa alcance una consistencia espesa déjala enfriar .



BBQ

INGREDIENTES

- 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 pimienta roja triturada
- 1 cucharadita de vinagre de manzana

INSTRUCCIONES



- 1** 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.
- 3** 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

INGREDIENTES

- 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

INSTRUCCIONES



- 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

INGREDIENTES

- 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

INSTRUCCIONES



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



Ranch

INGREDIENTES

- 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 cucharadita de sal y pimienta

INSTRUCCIONES



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



grupogusi.com.mx