

thermomix

# Salsa *blue cheese*



# SALSA BLUE CHEESE

TM5/TM31

## INGREDIENTES

- 40 g de cebolleta
- 2 dientes de ajo
- 160 g de queso gorgonzola o de queso azul
- 100 g de nata para cocinar
- 160 g de mayonesa

## PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso la cebolleta y el ajo y pique **2 seg/vel 7**.  
Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.
2. Añada el gorgonzola, la nata y la mayonesa y mezcle **20 seg/vel 5**.
3. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y vuelva a mezclar **10 seg/vel 5**. Retire del vaso y sirva.

## SUGERENCIAS

- Esta salsa acompaña perfectamente a carnes a la plancha/parrilla y ensaladas tanto de verduras como de pasta, además está especialmente recomendada con bastones de apio y para alitas de pollo picantes (*Buffalo wings*).



Tiempo activo: 5 min  
Tiempo total: 5 min



1 receta completa  
(aprox. 460 g)



baja



Por receta completa:

Energía 12.504 kJ / 2.988 kcal  
Hidratos 8 g / Grasa 304 g  
Proteínas 56 g