

insuma



ESTE 2023

Tu Sazón

CONQUISTA

el Verano

SALSAS



alicorp



## Salsa al *Olivo*

[Ver página](#)



## *Tártara* y *crema* *de rocoto*

[Ver página](#)



## Salsa *Acevichada*

[Ver página](#)



## Salsa de *Maracuyá*

[Ver página](#)



# *Contenido*



# Salsa al Olivo



INGREDIENTES	Peso	Unidad
Mayonesa Base Macbel	250	g
Agua	100	g
Aceituna morada	100	g
Aceite de olivo	10	g
Galleta de soda	8	g
Sal Alpessa	2	g
Sazonador Ajinomoto	1	g
Pimienta	1	g

# Procedimiento



**01.**  
Pesar bien los  
ingredientes.



**02.**  
Licuar la mayonesa  
Base Macbel y el  
agua a baja velocidad  
durante 30 seg.  
aprox.



**03.**  
Añadir el aceite de  
oliva, esto ayudará a  
intensificar el sabor.



**04.**  
Agregar aceitunas  
moradas y galleta  
de soda.



**05.**  
Añadir sal, sazónador y pimienta.



**06.**  
Licuar y reservar.

**CONSERVACIÓN:** Mantener en refrigeración de 8 a 10°C (referencial).

**RECOMENDACIÓN:** Evitar contaminación cruzada.



# Tártara y crema de rocoto

## TÁRTARA

INGREDIENTES	Peso	Unidad
Mayonesa Base Macbel	250	g
Agua	125	g
Mostaza Alpesa	20	g
Perejil	1	g
Cebolla china	35	g
Cebolla roja	60	g
Huevo	60	g
Sal Alpesa	2	g
Sazonador Ajinomoto	1	g

# Procedimiento



**01.**  
Pesar bien los  
ingredientes.



**02.**  
Licuar la mayonesa  
Base Macbel y el  
agua a baja velocidad  
durante 30 seg.  
aprox.



**03.**  
Añadir mostaza.



**04.**  
Agregar sal y  
sazonador.  
Rectificar sabores.  
Reservar.



**05.**  
Incorporar a la mayonesa la cebolla roja finamente  
picada, cebolla china en cortes pequeños, huevo rallado y  
perejil picado.



**06.**  
Mezclar bien.

**CONSERVACIÓN:** Mantener en refrigeración de 8 a 10°C (referencial).

**RECOMENDACIÓN:** Evitar contaminación cruzada.

## CREMA DE ROCOTO

INGREDIENTES	Peso	Unidad
Mayonesa Base Macbel	500	g
Agua	250	g
Rocoto	120	g
Cebolla roja	70	g
Ajo entero	9	g
Sal Alpessa	10	g
Pimienta	2	g
Orégano seco	3	g
Hojas de huacatay	6	g

## Procedimiento



**01.**

Pesar bien los ingredientes y reservar.



**02.**

Licuar la mayonesa Base Macbel y agregar el agua en velocidad baja por 30 segundos aprox. Reservar.



**03.**

Sofreír el rocoto en trozos, cebolla y dientes de ajo. Retirar y reservar.



**04.**

Una vez que ha enfriado, licuar en segunda velocidad por 35 segundos aprox. e incorporar la mayonesa.



**05.**

Agregar sal, pimienta, orégano y hojas de huacatay.

**CONSERVACIÓN:** Mantener en refrigeración de 8 a 10°C [referencial].

**RECOMENDACIÓN:** Evitar contaminación cruzada.



# Salsa Acevichada



INGREDIENTES	Peso	Unidad
Mayonesa Base Macbel	200	g
Zumo de limón	50	g
Ají limo	20	g
Agua	80	g
Sal Alpessa	3	g
Sazonador Ajinomoto	2	g
Apio	3	g

# Procedimiento



**01.**  
Pesar bien los  
ingredientes.



**02.**  
Licuar la mayonesa  
Base Macbel y el  
agua a baja velocidad  
durante 30 seg.  
aprox.



**03.**  
Añadir el zumo de  
limón, ají limo y  
apio.



**04.**  
Agregar sal y  
sazonador  
Ajinomoto.



**05.**  
Licuar y reservar.

**CONSERVACIÓN:** Mantener en refrigeración de 8 a 10°C [referencial].

**RECOMENDACIÓN:** Evitar contaminación cruzada.



# Salsa de Maracuyá



INGREDIENTES	Peso	Unidad
Mayonesa Base Macbel	250	g
Azúcar	50	g
Maracuyá	100	g
Kión	20	g
Margarina	25	g
Miel	15	g
Agua	100	g

# Procedimiento



**01.** Licuar la pulpa de maracuyá, luego colar y reservar.



**02.** En una sartén colocar la margarina, una vez derretida agrega el azúcar.



**03.** Luego aromatizar con kiñón y repotenciar el sabor con la miel.



**04.** Terminar la cocción agregando al final el zumo de maracuyá, dar un hervor y dejar enfriar.



**05.** Una vez fría la preparación, licuar con la mayonesa Base Macbel y agua por 30 seg. aproximadamente.

**CONSERVACIÓN:** Mantener en refrigeración de 8 a 10°C [referencial].

**RECOMENDACIÓN:** Evitar contaminación cruzada.

**ALTO EN GRASAS SATURADAS**

**ALTO EN SODIO**

**EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO**





CONTENIDO PUBLICITARIO DE **insuma**