

## **Molho Chipotle**

www.receitasdafia.com/receitas/molho-chipotle

Se você não conheçe esse molho Chipotle, ele não passa de uma maionese de pimenta suave que fica deliciosa para servir com lanches, saladas e carnes. Bora aprender ? É super fácil e delicioso!

Malho Chipotleype unknown

10 min 🖨 4 porções

## **Ingredientes**

- 1 Xícara (chá) de Maionese
- 1 Pitada Cominho a gosto
- 1 Pitada tomilho a gosto
- 1 Colher (chá) páprica doce
- 2 Colheres (chá) açúcar
- ½ Colher (chá) sal
- 1 Dente de alho médio triturado
- ½ Colher (chá) vinagre vinho branco ou suco de limão
- 1 Colher (chá) molho de pimenta Chipotle
- 1 Colher (chá) água

## Modo de Preparo

- 1. Em um recipiente adicione 1 xícara de chá de maionese, tempere com uma pitada de cominho e uma pitada de tomilho, 1 colher de chá de paprica doce, 2 colheres de chá de açúcar, ½ colher de chá de sal, 1 dente de alho triturado, ½ colher de chá de vinagre branco e ½ colher de chá de molho de pimenta chipotle e misture bem.
- 2. Adicione 1 colher de chá de água e misture novamente.
- 3. Cubra com plástico filme e deixe gelar por pelo menos 30 minutos antes de servir.
- 4. Acompanha muito bem com um franguinho frito, lanches em geral e assados!

www.receitasdafia.com