



Molho Chipotle

www.receitasdafia.com/receitas/molho-chipotle

Se você não conhece 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!

Molho Chipotle type 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!