

WILLIAMS SONOMA

Snacks fritos

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
PIZZA ROLLS - 1 Caja de masa para pizza golden boy (Williams Sonoma) - Queso mozzarella - Salsa de tomate Golden Boy - Jamón serrano - Albahaca - Queso mozzarella fresco. - Jitomate	1. Precalentar el horno a 180° C. 2. En una superficie plana, extender la masa para pizza dando forma rectangular. 3. Untar la salsa para pizza cuidando no tocar los bordes de la masa. 4. Colocar los ingredientes por toda la masa. 5. Enrollar la masa con mucho cuidado. 6. Cortar a la medida del molde que tengas para cupcakes. 7. Acomodar los rollos en los moldes previamente engrasados. 8. Agregar más queso encima y hornea aprox. 15 minutos ó hasta que la masa esté bien cocida.
TACO BITES - Paprika - Sal de ajo - Pimienta - Sal - ½ cebolla picada en cubos pequeños - 1 pimiento morrón verde picado en cubos pequeños - 2 cdas de aceite - Queso mozzarella - Tortilla de harina cortada en cuadrados. - Guacamole y salsa de serrano SMP - ½ kg Carne molida de res -	1. Para el dip de ranch agregar 250 g de crema ácida o yogurt griego con 2 ó 3 cucharadas del sazónador en polvo ranch Williams Sonoma. 2. Mezclar los ingredientes hasta obtener el aderezo. 3. Servir en un bowl y refrigerar 30 min antes de servir. 4. Precalentar freidora de aire 180° C 5. Sazonar las alitas a tu gusto (puedes usar las especias de los snacks anteriores) 6. Rociar con aceite de oliva perfectamente 7. Pasar a la freidora de aire y dejarlas hasta que cambien su color y tengan una textura más crujiente. 8. Retirar de la freidora y pásalas a un bowl., 9. Agregar la salsa BBQ de la Sociedad Mexicana de Parrilleros. 10. Mezclar muy bien. 11. Finalmente, pasar todo a un botanero y colocar el dip al centro.
ALITAS - 5 pzs de alitas desplumadas. - Salsa BBQ SMP - Aceite de oliva - Dip Ranch Williams Sonoma	1. Para el dip de ranch agregar 250 g de crema ácida o yogurt griego con 2 ó 3 cucharadas del sazónador en polvo ranch Williams Sonoma. 2. Mezclar los ingredientes hasta obtener el aderezo. 3. Servir en un bowl y refrigerar 30 min antes de servir. 4. Precalentar freidora de aire 180° C 5. Sazonar las alitas a tu gusto (puedes usar las especias de los snacks anteriores) 6. Rociar con aceite de oliva perfectamente 7. Pasar a la freidora de aire y dejarlas hasta que cambien su color y tengan una textura más crujiente. 8. Retirar de la freidora y pásalas a un bowl., 9. Agregar la salsa BBQ de la Sociedad Mexicana de Parrilleros. 10. Mezclar muy bien. 11. Finalmente, pasar todo a un botanero y colocar el dip al centro.

