



MOLHO CATALINA

Este molho de origem francesa é um tipo de vinagrete cremoso e saboroso.

 10 minutos 30 minutos 30 porções

INGREDIENTES

- 2 unidades de ovo de galinha [90 g]
- 2 xícaras de café cheias de açúcar mascavo [112 g]
- 120 ml de vinagre de maçã
- 1 colher de sopa rasa de mostarda de Dijon [11 g]
- 1 colher de chá de alho em pó [3 g]
- 1 colher de chá de cebola em pó [2 g]
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 pitada de pimenta da Jamaica
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de páprica [7 g]
- 1/2 xícara de óleo de girassol [120 ml]

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Em uma panela, aqueça o óleo. Em seguida, desligue o fogo e adicione a páprica e misture. Reserve.
- 2º Em um processador de alimentos misture todos os ingredientes exceto o óleo.
- 3º Adicione o óleo aos poucos para criar uma emulsão, batendo sem parar.
- 4º Armazene o molho em um recipiente fechado e mantenha-o na geladeira.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (15 g)	% DDR
ENERGIA	366 kcal	56 kcal	3 %
CARBOIDRATOS	25 g	4 g	1 %
PROTEÍNA	3 g	0 g	1 %
GORDURA	28 g	4 g	8 %
GORDURAS SATURADAS	3 g	1 g	2 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	0 g	0 %
SÓDIO	92 mg	14 mg	1 %