

¿Conoces qué son los dips? ¡No te los pierdas!

¿Conoces qué son los dips? ¡No te los pierdas!

[imprimir](#)



Los llamados **dips** son **salsas en las que se mojan aperitivos o alimentos**. A diferencia de otras salsas, éstas no se agregan a la comida sino que se presentan en cuencos para bañar los alimentos en ellas. Por eso, su consistencia suele ser más **espesa** que la de otras salsas. ¿Quieres algunos ejemplos? ¡Atent@!

1. El dip por excelencia es el **guacamole**, una salsa a base de aguacate y de tradición mejicana en la que se suelen mojar los nachos. ¡Si la pruebas, no podrás evitar repetir!

2. El [hummus](#) es un **puré de garbanzos** muy típico en la gastronomía árabe. Se acostumbra a servir con pan tostado para untarlo en él, tiene un sabor intenso y es muy fácil de preparar. Un clásico.

3. Los [patés](#) también pueden utilizarse como dips. El [paté de berenjenas](#) es un ejemplo de ello: preparado a base de esta hortaliza antioxidante y depurativa, es un aperitivo estupendo para vegetarianos.

4. Siguiendo en la línea de los patés, el [paté de ahumados](#) es un modo de convertir el pescado en aperitivo, mediante **arenque ahumado** y queso crema. Disfrútalo junto con unos palitos de pan.

Como ves, basta con **mezclar varios alimentos** y conseguir una **textura cremosa** para elaborar un dip. Prepáralos suaves, picantes o agridulces, y sírvelos fríos o calientes: ¡hay muchas opciones! En ellos no solo puedes mojar pan, sino también galletas, verduras o patatas. ¡Todo es probar!

Etiquetas

[guacamole](#)

[hummus](#)

[patés](#)

[paté de ahumados](#)

[arenque ahumado](#)

[paté de berenjenas](#)

[berenjenas](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar