

### DIP DE MARIELA PARA VEGETALES CRUDOS

#### Ingredientes:

1 frasco mediano de mayonesa  
1/4 de ají pimentón (ajie verde)  
1 macito de cebollina  
1 macito de Peregil (usa sólo las hojitas) (sin el tallito)  
1 cucharadita de azúcar  
Sal al gusto.

#### Procedimiento:

Mezcla todo en la licuadora y ponlo a enfriar. Debe quedar verdosa.

La puedes servir con los siguientes vegetales frescos y crudos cortados en trocitos:

#### Vegetales:

Coliflor, remolacha, troncos de apio, zanahoria, rábanos, brócoli, chayote, nabo.

Si deseas también puedes agregarle repollitos de bruselas (éstos si debes cocinarlos un poquito).

### LANGOSTINOS CON DIP DE CEBOLLINA

#### Ingredientes:

1 frasco mediano de mayonesa - 1 macito entero de cebollina  
1 cucharadita de azúcar - Pizca de sal.

#### Procedimiento:

Mezcla todo en la licuadora y lo pones a enfriar  
Los langostinos los cocinas en agua hirviendo, que debe tener granos de pimienta, ruedas de cebolla, sal, 1 pedazo de apio, 1 rodaja de limón. Los cocinas unos 5 minutos (hasta que los veas rojos). Después de hervidos y que los hayas limpiado (quitándoles la venita negra), los sirves con el Dip de Cebollina.