

www.lavidaesdulce.net

Las hamburguesas de Shake Shack son ese tipo de cosa mágica que te lleva a hacer una cola en pleno Manhattan solo para tener el placer de probar una. Son muchos factores lo que hacen que estas hamburguesas sean perfectas y tengan el éxito que tienen a nivel mundial, para mi gusto es la carne, el pan ultradelicioso y la salsa! Como NY queda un poco lejos y no soy capaz de privarme de ellas por tanto tiempo tuve que buscar mucho y cocinar mucho hasta encontrar la salsa perfecta! Y como todo buen plato....muy simple, rápido y fácil!

Salsa Hamburguesas Shake Shack (Copycat)

Receta

1/2 taza de mayonesa

1 cda. de ketchup

1 cda. de mostaza amarilla

4 tajadas de pepinillo en agua (dill, no en vinagre,son dos pepinillos aprox.)

1/4 de ajo en polvo

1/4 cdita. de paprica

1 pizca de pimienta

Mezclar todos los ingredientes en un bol, luego poner la mezcla en botella tipo squeeze para que sea mas fácil poner la salsa en el pan.