Salsa Tártara Casera

Ingredientes	*Preparación*
1 huevo entero fresco ½ diente de ajo (opcional) ½ cucharadita de vinagre o de limón (opcional) Sal y pimienta al gusto 1 ½ taza de aceite de oliva o aguacate. 1 tallo de cebollín 4 cucharadas de perejil picado finamente. 5 alcaparras.	Paso 1: En la licuadora añadir el huevo entero (tome en consideración que debe ser fresco, puesto que no se cocina en ningún momento), el ajo, vinagre o limón, sal y pimienta. Paso 2: Tape la licuadora y préndala a velocidad media. Si la tapa tiene el

Programa

orificio para agregar destápelo, de no ser así destápela con cuidado y vierta el aceite despacio y de forma continua hasta que la mayonesa tenga la consistencia deseada. Dependiendo de esta se usará más o menos cantidad de aceite.

Paso 3: Una vez que tengas la mayonesa lista agregar el perejil, el cebollín y las alcaparras y mezclar hasta que la salsa adquiera un color verde muy claro.

Si le gusta mucho las alcaparras puede agregar más es realmente al gusto.

Programando la Vida