

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

hacerla mahonesa con el huevo la aceite cebolla picadita,cilantro, zumo de limon,comino con el minipimer en la potencia minima

## Ingredientes para 4 personas :

- 1vaso de aceite de giraso
- cebolla
- 2 cucharadas de cilantro
- 1 cucharada comino
- 1 limón
- -1 Huevo

## Preparación:

### Paso 1

es mejor el aceite de girasol porque suaviza la salsa ya que queda un poquito amarga pero eta buenisima