SALSA PICANTE PARA CARNES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ideal para carnes a la braza, plancha, patatas cocidas

Ingredientes para 6 personas :

- -1 Huevo
- 1 ó 2 dientes de ajo
- 2 rebanadas peq. de pan picado
- 1/2 cucharadita de sal Pizca de pimienta molida
- Pizca de cominos Pizca de cilantro
- 1 Cucharadita de orégano
- 1/2 cucharadita de pimentón dulce 1/2 cucharadita de pimentón picante
- 1 cucharada sopera de vinagre o limón
- 1 ó 2 pimientos chili o cayena
- 1 Ñora Aceite de girasol

Preparación:

Paso 1

Ponemos la Ñora en un vaso con agua y la hervimos al microondas. Solo cogeremos de ella la pulpa interior, raspándola con un cuchillo. En un vaso de batidora echar los ingredientes. Primero el huevo y lo último el aceite poco a poco, mientras batimos como cuando montamos una mahonesa. Montamos la salsa hasta que tenga la consistencia de una mahonesa.