

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 :

- 1 vaso 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