Salsa de yogur y mostaza

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Francisco Delga

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

El truco de esta receta:
Esta salsa también se puede servir caliente. Para ello bastará con meterla en el microondas, a temperatura media, durante 2 minutos.

Descripción:

Prepara esta ligera y deliciosa salsa en poco tiempo y podrás utilizarla para ensaladas, verduras, carnes o pescados. Va bien con casi todo.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Yogur natural
- 12 gr. de mostaza (media cucharada),
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharada de perejil fresco picado.

Preparación:

Paso 1

La elaboración de esta salsa es muy sencilla. Basta con mezclar el yogur con la mostaza, hasta conseguir una crema homogénea e integrar después el zumo de limón y el perejil, batiendo todo muy bien.