

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** karmela



## Descripción:

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

**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.

## 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.