

Creador: Cobra **Recetizador:** Carlos Santana



Descripción:

Es una salsa que pega muy bien tanto para carnes como para pescados, aliñar ensaladas etc...

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Probar cantidades hasta dar con lo que satisface al paladar.

Ingredientes para 10 personas :

- 1 tacita de té de albahaca picada
- 1 tacita de té de menta picada
- 1 tacita de té de mejorana picada
- 1 tacita de perejil picado
- 1 tacita de cebollino picado
- 1 ramita de romero
- 3 hojas de salvia
- 4 medianas de cebollas
- 3 dientes pelados de ajo
- 1 cucharada sopera de orégano
- 2 cucharadas soperas de aceite oliva

Preparación:

Paso 1

Pelar las cebollas y cortarlas. poner en el vaso de la batidora los ajos, el aceite y la cebolla. Batir hasta obtener una pasta cremosa. Agregar el resto de los ingredientes y batir hasta que esté bien triturado. Añadir sal mientras se bate para dejarlo al gusto de cada uno.

Paso 2

Si es posible usar hojas frescas, si no también se pueden usar secas. Lavar muy bien todas las hojas antes de usar. Si alguna hierba no es de tu gusto se puede sustituir o quitar. Igual que se pueden aumentar o disminuir la cantidad de ingredientes. Lo importante de una salsa es encontrarle el punto de sabor para cada persona. Probar con cantidades pequeñas hasta encontrar la idonea. En frigorífico dura varias semanas guardado en bote de cristal..