Salsa de mostaza

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** AnukaValencia

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

¡Para carne!

Ingredientes para 4 personas :

- 3 yemas de huevo cocidas
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharadita de azúcar
- Una pizca de sal
- Estragón muy picado

Preparación:

Paso 1

En un cuenco, aplastar con un tenedor las yemas. Añadir, poco a poco y sin dejar de mezclar el aceite de oliva, el vinagre, la mostaza, el azúcar y la sal. Agregar un poco de estragón y mezclar.