

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Muy económico

Descripción:

El secreto para preparar esta Salsa de origen Francés es: cortar todos los ingredientes en trocitos muy pequeños y lograr el perfecto equilibrio para que ninguno sobresalga por encima del otro.

Ingredientes para 2 personas :

- 1/2 cucharada de alcaparras
- 1/2 huevo duro
- 1 pepinillo encurtido grande o 3 pequeños
- 4 cucharadas de mayonesa casera
- 1/2 cucharadita de perejil fresco
- 1/2 cucharadita de eneldo fresco
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Paso 1

1Preparar el huevo duro, pelar y dejar enfriar 2Preparar la mayonesa casera y reservar en la nevera 3Cortar las alcaparras en trocitos pequeños. 4Cortar los pepinillos y el huevo también en trocitos pequeños similares a la alcaparra. 5Lavar y secar el perejil y eneldo frescos. 6Cortar con la ayuda de una tijera retirando los tallos.

Paso 2

Poner en un bol, la mayonesa y agregar todos los ingredientes salar y pimientar al gusto. Remover hasta que este bien mezclado.