

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:13
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salsa-de-perejil.html>

Salsa de perejil

INGREDIENTES

Perejil 1 manojo
Aceite de oliva virgen 1 Dl.
Mostaza dulce de Dijón 1 cucharadita

PREPARACIÓN

Cocer medio manojo de perejil unos minutos en agua hirviendo con sal. Retirar y enfriar.
Triturar el perejil con 1 Dl. de aceite y la cucharadita de mostaza dulce de Dijón