

## SALSA HOLANDESA

### INGREDIENTES:

4 yemas de huevo,  
50 g. (1/2 cubilete) de agua,  
130 g. De mantequilla,  
1/2 cucharadita de sal,  
pimienta,  
el zumo de 1/2 limón.

### PREPARACIÓN:

Vierta todo en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 70°C, velocidad