

SALSA VERDE

INGREDIENTES:

3 cubiletes de hojas de perejil

1 huevo duro

la miga de un panecillo, mojada de vinagre

3 dientes de ajo

2 1/2 cubiletes de aceite

sal

3 filetes de anchoa.

PREPARACIÓN

Cortar los dientes de ajo y el huevo duro en 5 o 6 trozos. poner en el vaso primero el perejil, luego los ajos, el huevo (que este frio) la miga de pan, la sal y las anchoas. Mezclar a velocidad 8 durante 30 segundos Destapar, limpiar los bordes y volver a poner en funcionamiento la maquina a velocidad 6. Añadir el aceite por el vocal sin levantar el cubilete Verter la salsa en una salsera y guardar en la nevera tapada. Es muy buena para acompañar pescados, patatas asadas o hervidas, ensaladilla, arroz blanco frio etc.