

TARAMASALATA

INGREDIENTES para 4 personas.

75 g de huevas de carpa o de bacalao, sin membranas.

1 rebanada de pan blanco más bien gruesa, sin corteza.

1 patata mediana, hervida y pelada.

1 cebolla picada.

Media taza de aceite de oliva.

El zumo de un limón recién exprimido

Gajos de limón y perejil fresco picado para decorar.

PREPARACIÓN

Vierta las huevas de pescado en el robot de cocina (yo lo copio tal cual y después vosotros adaptarla a la Thermomix).

Rocie la rebanada de pan con agua, y exprimirlo, vertirlo en el robot

Añadir la patata y la cebolla y triturar a velocidad mínima posible con el robot en marcha deje caer el aceite de oliva y el zumo de limón, en un chorrillo continuo hasta que la mezcla quede fina y cremosa.

Sirva la salsa bien fría y decorada con los gajos de limón y el perejil.