

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:16
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/vinagreta-a-la-crema.html>

Vinagreta a la crema

INGREDIENTES

2 cucharadas de mayonesa
zumo de medio limón
1/2 cucharada de mostaza de Dijón
5 Cl. de nata líquida
1 huevo duro

PREPARACIÓN

Empezamos por cortar en trozos muy pequeños el huevo duro. Lo trituraremos con la mano de mortero, y cuando este bien chafado, le añadiremos las dos cucharadas de mayonesa y la 1/2 cucharada de mostaza, a poder ser de Dijón, ya que esta denominación de origen es muy valorada en los grandes restaurantes.

Uniremos bien los ingredientes, con el mortero, hasta que la mezcla sea homogénea. En este punto añadiremos el zumo de limón primero, que servirá de antioxidante, y la nata líquida por último.

La nata líquida servirá para dar cuerpo a la vinagreta, y para ayudar a diferenciar los sabores que componen esta vinagreta.