

Salsa de mayonesa

Descripción

Esta receta es de « cosecha propia ». La salsa puede valer como acompañamiento de carnes y pescados, o bien como salsa para una guarnición. La cantidad que haremos dependerá de para qué la necesitemos.



Ingredientes:

- * 1/4 de cebolla pequeña.
- * 1 diente de ajo pequeño.
- * 2 cucharadas soperas de mayonesa.
- * 1 vaso pequeño de caldo. Dependiendo de para qué sea la salsa carne, pescado o verdura.
- * Sal. aceite de oliva, pimienta, perejil.

Preparación:

Limpiamos y troceamos de forma menuda el ajo y la cebolla.
En un olla con aceite de oliva, ponemos a pochar la cebolla, y el ajo.

Cuando se doren, añadimos la mayonesa,
removemos para que se mezcle y vertemos el caldo.





La cantidad va en función de la salsa que necesitemos.

Removemos bien, rectificamos de sal, echamos la pimienta y espolvoreamos el perejil. Dejamos unos minutos y tendremos una salsa sabrosa y rápida de hacer.

He puesto esta salsa para unas patatas asadas en rodajas, como acompañamiento a un [Solomillo a la coca-cola](#).



Consejo: Se puede hacer con mayonesa casera, que no sea demasiado espesa.

Categoría

1. Sopas cremas salsas y purés

Fecha de creación

octubre 4, 2015

Autor

admin

default watermark