

Salsa gribiche

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Para la salsa gri biché

Huevo duro: 6 Minutos

Vinagre de vino tinto: 2 Cucharadas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pepinillos picados en cubitos: 1 Cucharadita

Chauchas rollizas cocidas: 200 Gramos

Mostaza Dijon: 1 Cucharada

Pimienta negra chica: A gusto

Alcaparras: 1 Cucharada

Ciboulette picada: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar *huevo* duro por la mitad y en un bowl pisar bien con batidor.
- Agregar *mostaza*, *vinagre* y la pimienta negra mezclar con un batidor batir continuamente agregando aceite en forma de hilo hasta que esté bien cremoso
- Añadir *alcaparras*, pepinillos y colocar sobre las chauchas cocidas.
- Terminar con *huevo* duro rallado y *ciboulette* picada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-gribiche>