

Salsa tártara



Ingredientes

Perejil fresco: A gusto

Cebolla pequeña: 1 Unidad

Pepinillos en vinagre: 25 g

Mayonesa: 200 g

Alcaparras: 25 g

Huevo duro: 1 Unidad

Mostaza antigua: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Picamos los pepinillos y los mezclamos en un bowl con la *cebolla* en *brunoise*, las *alcaparras* cortadas, el *huevo* duro picado, la *mayonesa* y la *mostaza*
- Removemos.
- Agregamos un chorrito de aceite de oliva y *perejil* picado y mezclamos bien.

Para terminar

- Emplatamos en un bowl y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-tartara-3>