

Salsa César

Ingredientes

- 100 ml de leche
- 200 ml de aceite de girasol
- 20 g de queso curado rallado
- 3 anchoas en aceite
- ½ diente de ajo
- 1 limón
- Pimienta negra
- Sal
- Perejil

Elaboración

Paso 1 Vertemos la leche en el vaso de una batidora. A continuación, introducimos la batidora y, como si se tratara de una mayonesa, comenzamos a mezclar al tiempo que añadimos lentamente el aceite de girasol.

Paso 2 Una vez montada, agregamos el queso y las anchoas. Aprovechamos también este paso para salpimentar al gusto. Si queremos darle aún más sabor, podemos incluir medio diente ajo, un chorrito del limón exprimido y un poco de perejil. Las cantidades de estos tres ingredientes dependerán de la intensidad que queramos darle a nuestra salsa césar casera. Volvemos a introducir la batidora y terminamos de montar.

Paso 3 Para finalizar, si la salsa ha quedado muy espesa, podemos aligerarla con un chorrito de leche...

Salsa de yogur

Ingredientes

- 1 yogur natural
- 1 diente de ajo
- Zumo de medio limón
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Menta

Elaboración

Paso 1 Pon el yogur en un bol e incorpora el diente de ajo bien picado.

Paso 2 Agrega el zumo de limón, la sal, la pimienta y un chorrito de aceite de oliva. Incorpora también las hojas de menta picadas.

Paso 3 Mezcla todo bien hasta obtener una salsa homogénea.