

SALSA DE AJO.

INGREDIENTES:

5 o 6 ajos grandes.

1 cucharada de perejil seco.

2 cucharadas de zumo de limón colado.

1 cucharada de mostaza.

1 Taza de mayonesa.

Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

- Pela y lava los ajos, córtalos por la mitad y retírale la parte gruesa de tallo que tiene en el interior (sí la tiene).
- Colócalos en la licuadora y agrega todos los ingredientes restantes, perejil seco, zumo de limón, sal y pimienta al gusto y la mayonesa.
- Licúalo hasta que quede bien triturados el ajo y las hojitas de perejil.
- Se puede consumir inmediatamente o lo puedes colocar en un frasco de vidrio muy limpio y con la tapa en perfecto estado.
- Puede estar refrigerado por 6 semanas aproximadamente.