

## SALSA TÁRTARA.

### INGREDIENTES:

60 gramos de pepinillos encurtidos. (2 onzas)

20 gramos de alcaparras. (1 cucharada)

1 ½ taza de mayonesa.

1 cucharada de zumo de limón.

1 cucharadita de perejil seco.

Para sazonar: sal y pimienta al gusto.

### PREPARACIÓN:

- En el vaso de la batidora coloca todos los ingredientes.
- Licua muy bien, hasta que quede una salsa muy fina.
- Puedes rectificar la sazón si es necesario, limón o sal y pimienta.
- Envasa la salsa en un frasco muy limpio y con tapa hermética.
- Guárdalo en la nevera, puede durar de tres a cuatro meses refrigerado.