

Salsa mil islas.

Ingredientes:

80 gramos de mayonesa.

80 gramos de salsa kétchup.

2 cucharadas de mostaza.

40 gramos de pepinillos.

Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en la licuadora y licua todo muy bien.
- Guarda la salsa en un frasco limpio y seco.
- Mantén la salsa refrigerada hasta por 3 semanas.