



## Salsa de limón

---

*Receta para 4*

---

### INGREDIENTES

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1 unidad Ajo                 | <input type="checkbox"/> 15 gramos Harina      |
| <input type="checkbox"/> 50 ml Zumo de limón          | <input type="checkbox"/> 1 cucharadita Azafrán |
| <input type="checkbox"/> 2 yemas Yema de huevo        | <input type="checkbox"/> 250 ml (1 vaso) Agua  |
| <input type="checkbox"/> 4 cucharadas Aceite de oliva |  |
- 

### PREPARACIÓN

1. Para comenzar a preparar la salsa, pelamos y picamos el ajo en trozos pequeños.

---
2. Calentamos la sartén con el fuego a temperatura media y ponemos el aceite de oliva. Una vez el aceite esté caliente añadimos el ajo y esperamos a que se dore un poco. Mantenemos el fuego a temperatura media.

---
3. Seguidamente, añadimos la harina junto la cucharadita de azafrán y mezclamos. Esto le dará un color más amarillento.

---
4. Incorporamos el agua y removemos. Teniendo el fuego a temperatura media, vamos removiendo a medida que se va cocinando la salsa. Tiene que ser homogénea, amarilla pero sobretodo hay que tener en cuenta que no se queme o que no se pase. Vamos removiendo durante 10-15 minutos.

---
5. Finalmente, retiramos del fuego. Y añadimos el zumo de limón poco a poco y luego las yemas (de una en una mientras mezclamos). La salsa estará lista cuando estén estos dos últimos ingredientes

incorporados totalmente y sea homogénea. ¡Y listo!