COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Salsa de limón

Receta para 4

Preparación: 5 min
Total: 25 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 1 unidad Ajo
- [ ] 50 ml Zumo de limón
- [ ] 2 yemas Yema de huevo
- [ ] 4 cucharadas Aceite de oliva
- [ ] 15 gramos Harina
- [ ] 1 cucharadita Azafrán
- [ ] 250 ml (1 vaso) Agua

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!