

Salsa de limón mantequilla perejil con magimix

3 min	3 min 7 min	3 min 7 min 10 min	3 min 7 min 10 min 1/10
3 min 7 min 10 min 1/10 9	3 min 7 min 10 min 1/10 9 4	3 min 7 min 10 min 1/10 9 4 12	

3 min 7 min 10 min 1/10 9 4 12

100 g de crema espesa
80 g de mantequilla
20 g de jugo de limón
5 ramitas de perejil
1 pizca de estragón
1 cubo de caldo de verduras
1 cucharada de harina
Sal
Pimienta

Â»

Colocar la mantequilla y el jugo de limón en el bol del Thermomix y programar 1 minuto a 70°C a velocidad 2.

Â»

Lavar el perejil y ponerlo en el bol del Thermomix.

Â»

Agregar la crema, el estragón, la harina, la sal, la pimienta, el caldo de verduras, y cocinar 6 minutos a 90°C a velocidad 3.

Â»

Al finalizar, triturar durante 15 segundos a velocidad 6.

Para disfrutar con pescado blanco como la merluza, por ejemplo! ¡Una verdadera delicia. ¡ Nam ! ;)