

Salsa tártara con magimix

3 min	3 min 0 min	3 min 0 min 3 min	3 min 0 min 3 min 1/10
3 min 0 min 3 min 1/10 10	3 min 0 min 3 min 1/10 10 4	3 min 0 min 3 min 1/10 10 4 14	

3 min 0 min 3 min 1/10 10 4 14

3 ramitas de cebollino
2 yemas de huevo
2 hojas de estragón
2 vasos de aceite
1 ramita de perejil
1 ramita de perifollo
1 chalota
1 cucharada de vinagre
Sal
Pimienta

Â»

Lavar el perejil, el cebollino y el cebollino francés y ponerlos en el bol del Thermomix.

Â»

Pelar la chalota y colocarla en el bol del Thermomix. Agregar las 2 yemas de huevo, la sal, la pimienta y el vinagre.

Â»

Programar 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Luego programar 3 minutos a velocidad 4 y verter el aceite en un fino chorro por el orificio de la tapa.