Salsa de yogurt y ajo | Salsa blanca para kebab

Ingredientes



- 1 huevo
- 200 ml de aceite de oliva suave o aceite vegetal
- 1 diente de ajo
- Perejil
- Zumo de limón
- Pizca de sal y pizca de azúcar
- 1 yogurt natural

Sobre esta receta

Os invito a preparar una deliciosa y suave salsa de yogurt y ajo. Es una salsa ideal para acompañar al Döner Kebab, unas patatas fritas, una ensalada, un bocata... En el vídeo, veremos cómo se hace desde cero a tiempo real, ya que es una salsa muy fácil y rápida de preparar....

Preparación

1. Ponemos en un recipiente el huevo, el ajo y y un manojo pequeño de perejil picados finamente, añadimos una cucharadita de zumo de limón, una pizca de azúcar y una pizca de sal. Por último echamos el aceite, ponemos la batidora el el fondo y batimos sin mover durante medio minuto hasta que esmulsione, es decir, se ponga blanco. A continuación movemos la batidora de un lado hacia el otro para que baje el aceite y suba la emulsión.
2. Una vez emulsionada la mezcla, añadimos el yogurt natural y lo mezclamos de nuevo con unos pequeños toques de batidora. Tapamos y dejamos reposar un mínimo de dos horas para que tome sabor y consistencia.
3. Si utilizamos una batidora de vaso alto o licuadora, echaremos los mismos ingredientes y la mitad del aceite. Cuando emulsione, añadiremos el resto del aceite poco a poco en forma de hilo.

Esta es la versión rápida

¿Qué se puede hacer con la salsa de yogurt y ajo?

Para acompañar:

- Bocatas
- Patatas cuatro salsas
- Pechuga
- Lomo Dicaba en pan de pita

Salsa de yogurt y ajo | Salsa blanca para kebab

Versión sin huevo

• Para hacer la versión sin huevo echamos los mismos ingredientes y en el mismo orden. En lugar del huevo echaremos 100 ml de leche (a temperatura ambiente). Batimos hasta que emulsione con la misma técnica. Con esta versión utilizaremos la mitad del yogurt.

Sin gluten

• Esta receta es apta para las personas que tienen intolerancia al gluten, pues todos los ingredientes que utilizamos están libres de gluten.

Recetas de Salsas :