



Salsa tártara

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: 20 minutos

Porciones: 1 taza y media aproximadamente

Es la salsa que no puede faltar a la mesa cuando se comen pescados o mariscos empanizados. Lo padre es que esta es una receta base, a mí me encanta como queda, pero ya dependerá de cada quien saber cuáles ingredientes se pueden modificar en sus cantidades para dejarla más al gusto de la familia.

Les recomiendo comprar los pepinillos que ya vienen picados y escurrirlos muy bien antes de agregarlos, lo mismo con las alcaparras, bien escurridas. De hecho si no quieren que aporten mucho sabor pueden solo cortarlas a la mitad, no recomiendo dejarlas enteras porque luego no combinan con la textura del resto de los ingredientes de la salsa y se verán y sentirán muy grandes al paladar.

Me trae muchos recuerdos, como cuando comíamos en el Luby's en Estados Unidos, recuerdos cargaditos de sabores ricos y de niños, de vacaciones y de familia. Nunca he podido replicar el empanizado de ese pescado maravilloso que siempre pedía, pero algún día lo voy a lograr.

Por lo pronto les dejo esta receta, que si bien no es la misma, sabe casi igual y la verdad... mucho mejor creo yo.

Ingredientes:

- 1 Taza de mayonesa de su preferencia.
- 1 Cucharada de alcaparras (picaditas).
- 1 Cucharada de pepinillo picado.
- 1 cucharadita de mostaza Dijon.
- ½ cucharadita de eneldo seco.
- ½ cucharadita de perejil seco (o 1 Cucharada de perejil fresco picado).
- ½ Limón (el jugo).
- ⅛ cucharadita de pimienta negra molida.
- ½ cucharadita de azúcar refinada (puede aumentarse al gusto).
- 1 Huevo duro picado en cuadritos pequeños (clara y yema).
- 1 cucharadita de cebolla blanca picada muy finamente.
- Sal al gusto (solo en caso necesario).



Salsa tártara

Procedimiento:

Combinar todos los ingredientes en un tazón hondo, probar hasta que quede al gusto.
Mantener en refrigeración.

¡BUEN PROVECHO!

