HerZechef 👆



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGETARIANO

Salsa del Big Mac

4 raciones 109 kcal

Ingredientes

- **4 cucharadas** de mayonesa
- **1 cucharada** de mostaza
- **1 cucharadita** de ajo en polvo
- **1 cucharadita** de cebolla en polvo
- **1 cucharadita** de pimentón dulce o paprika
- **1 cucharadita** de vinagre
- **3** o 4 pepinillos picados

POR RACIÓN

Proteínas	**0,7 g**
Grasas	**11 g**
Hidratos	**2 g**
Fibra	**0,6 g**

Elaboración

1. En un bol añadimos la mayonesa, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, el pimentón dulce o páprika, la mostaza y el vinagre
2. Añadimos tres o cuatro pepinillos bien picaditos
3. Lo mezclamos todo hasta que tengamos una salsa bien homogénea

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto