



SALSA DE AJO

Ingredientes

- 4 dientes de ajo medianos
- $\frac{1}{2}$ taza de mayonesa
- $\frac{1}{4}$ taza de leche (entera o deslactosada)
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Jugo de $\frac{1}{2}$ limón
- Sal al gusto
- Opcional: cilantro fresco o perejil (para un toque verde y fresco)

Preparación

1. Pela los dientes de ajo y tritúralos. Puedes usar un mortero o directamente la licuadora.
2. En una licuadora o procesador, agrega la mayonesa, la leche, el jugo de limón, el aceite y la sal.
3. Incorpora el ajo triturado y licúa hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Si deseas un sabor más herbal, añade unas hojas de cilantro o perejil.
5. Prueba y ajusta la sal o el limón a tu gusto.
6. Guarda en un recipiente hermético en la nevera hasta por 5 días.