

## Salsa para hamburguesas con magimix

### Salsa para hamburguesas con magimix

5 min	5 min 5 min	5 min 5 min 10 min	5 min 5 min 10 min 1/10
5 min 5 min 10 min 1/10 7	5 min 5 min 10 min 1/10 7 4	5 min 5 min 10 min 1/10 7 4 15	

---

### 5 min 5 min 10 min 1/10 7 4 15

15g de aceite  
6 ramitas de cebollino  
3 pepinillos  
2 cucharadas de mayonesa  
1 cebolla  
1 cucharada de ketchup  
1 cucharada de mostaza

---

**<span itemprop="recipeIngredient">15g de aceite<br/></span><span itemprop="**

Para hacer esta salsa de hamburguesa casera :

Â»

Pelar y cortar la cebolla por la mitad, colocarla en el bol del Thermomix y programar 5 segundos a velocidad 5.

Â»

Agregar el aceite y programar a 70°C a velocidad 2 durante 5 minutos.

Â»

Añadir la mayonesa, la mostaza, el ketchup y programar 2 minutos a velocidad 2.

Â»

Lavar el cebollino y ponerlo en el bol con los pepinillos y programar 30 segundos a velocidad 5.

La salsa está lista para hacer tu hamburguesa. ¡ Buen provecho ! Disfruta de esta salsa de hamburguesa casera