

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

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

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