

Salsa Remoulade

- 1 cebollín - finamente picado (blanco, verde claro y verde oscuro)
- 1 cucharada de hojas de perejil picadas
- 1 diente de ajo grande, picado
- 2 cucharaditas de alcaparras, finamente picadas
- 1 taza de mayonesa
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- 2 cucharaditas de mostaza molida a la piedra
- 1 cucharada de jugo de pepinillos O jugo de limón O vinagre
- 1 cucharada de salsa picante (preferiblemente una de Louisiana)
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire
- 1 cucharadita de rábano picante preparado
- Un poco de sal y pimienta

Asegúrate de que la cebolleta, el perejil, el diente de ajo y las alcaparras estén picados muy finamente. No quieres trozos en tu salsa.

Mezcle todos los ingredientes en un tazón hasta que quede suave. Pruebe la sal y ajuste en consecuencia.

Coloque la salsa en un recipiente cerrado en el refrigerador durante al menos una hora antes de servir.

Sirve esta salsa con mariscos fritos y bagre. Te durará en el frigorífico unas dos semanas en un recipiente cerrado.

Salsa Tartara

- 1 cucharada de cebollín o cebolla morada finamente picada
- 1 cucharada de encurtidos de eneldo finamente picados
- 1 cucharada de alcaparras finamente picadas
- 1 taza de mayonesa
- 2 cucharadas de jugo de limón recién exprimido
- Sal y pimienta para probar

Mezcle todos los ingredientes en un bol.

Coloque la salsa en un recipiente cerrado en el refrigerador durante al menos una hora antes de servir.

Sirve esta salsa con mariscos y pescados fritos. Te durará en el frigorífico unas dos semanas en un recipiente cerrado.

Salsa Bang Bang

1 taza de mayonesa
3 cucharadas de Siracha
2 cucharadas de miel
1/4 taza de salsa de chile tailandesa

Mezcle todos los ingredientes en un bol hasta obtener una salsa tersa. Asegúrate de incorporar bien toda la mayonesa.

Coloque la salsa en un recipiente cerrado en el refrigerador durante al menos una hora antes de servir.

Sirve esta salsa con camarones fritos. Te durará en el frigorífico unas dos semanas en un recipiente cerrado.

©TheFrugalChef2021