Salsa de mantequilla LDL

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Para pescados plancha o parrilla.

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g. de Mantequilla
- 8 ramitas de Perejil
- Zumo de un limón

Preparación:

Paso 1

Ponemos la mantequilla en un bol y la trabajamos hasta que esté en punto de pomada, agregamos entonces el perejil picado y el zumo de limón y mezclamos bien. Envolvemos en papel film haciendo una especie de salchicha y metemos en la nevera para que se endurezca. Luego colocamos una porción en frío sobre el plato que hayamos cocinado y se derretirá sobre él.