

Siete recetas de salsa de ajo para pan, picadas y carnes

25/02/2024



La **salsa de ajo** es uno de los aderezos más ricos que puede haber, ya que tiene un sabor muy característico y especial para marinar carnes, asados, sazonar pastas o utilizarla como dips para los snacks.

Esta preparación es muy cremosa, deliciosa y es una perfecta opción para agregarle aroma y sabor a los platos.

Las recetas de salsa de ajo son muy simples y económicas ya que llevan pocos ingredientes en su elaboración. Además no hará falta que vayamos a comprar al mercado ya que la mayoría de los materiales o productos los tenemos en nuestros hogares.

Es por eso que hoy les contaremos 7 ideas de **como hacer salsa de ajo** rápidamente.

Salsa de ajo casera simple

Esta receta sirve para dar un sabor extra a las pastas o para acompañar algún snack. Es muy simple, sabrosa y fácil de realizar.

Ingredientes

- 1 taza de leche fría
- 3 dientes de ajo
- Sal a gusto
- Orégano a gusto
- Aceite a gusto

Procedimiento:

1. Lo primero que debemos hacer es incorporar en la licuadora la leche junto a un poco de aceite.
2. Seguidamente procesaremos todo muy bien hasta forma una salsa homogénea.
3. Luego, añadiremos la sal, el orégano y los dientes de ajo con el objetivo de procesar todo perfectamente durante algunos minutos.
4. Una vez transcurrido el tiempo, apagaremos la licuadora y volcaremos la salsa en un tazón.

¡Y listo! Ya podemos degustarla.

Para barbacoa

Esta receta puede ser utilizada para el relleno del pan de ajo debido a su espesor, sabor y aroma.

Ingredientes:

- 1 taza de leche fría
- 3 dientes de ajo
- Sal a gusto
- Aceite a gusto
- Orégano a gusto
- Pimentón a gusto.

Procedimiento:

1. La forma de preparación es igual a la anterior receta, lo único que cambia es que al final cuando colocamos la salsa en el tazón debemos incorporarle el pimentón y mezclarlo con una cuchara.

¡Y listo! Ya esta lista para disfrutar.

Con crema agria

Ingredientes:

- 3 dientes de ajo
- 200ml de crema para cocinar
- El jugo de medio limón
- Sal a gusto
- Orégano a gusto
- Aceite a gusto

Procedimiento:

1. Lo primero que debemos hacer es mixear los dientes de ajo, junto a la crema y el jugo del limón.

2. Seguidamente le añadiremos aceite de oliva a la preparación y mezclaremos nuevamente, hasta el punto que queramos obtener.
3. Luego incorporaremos el orégano junto a la sal y volveremos a mezclar todo por ultima vez.
4. Una vez hecho eso, volcaremos la receta en un tazón.

iY listo! Ya podemos degustarla.

Salsa verde

Esta receta lleva perejil picado, el cual le dará más sabor y un tono verdoso a la salsa. Una salsa muy apetitosa y original.

Ingredientes:

- 3 dientes de ajo
- 200ml de crema para cocinar
- El jugo de medio limón
- Sal a gusto
- Orégano a gusto
- Aceite a gusto
- Perejil a gusto

Procedimiento:

1. Lo primero que debemos hacer es en una licuadora, batir el jugo de limón junto a los dientes de ajo y la crema.
2. Luego incorporaremos el perejil junto a el aceite y mixearemos nuevamente.
3. Seguidamente incorporaremos la sal, el orégano y mezclaremos por ultima vez.
4. Una vez hecho eso, volcaremos la preparación en un tazón.

iY listo! Ya esta lista para probarla.

Para hamburguesa

Ingredientes:

- 4 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- 1/2 unidad de chile verde
- 1 taza de leche
- 500ml de aceite
- Sal c/n

Procedimiento:

1. Lo que debemos hacer es incorporar todos los ingredientes (menos el aceite) en la batidora y batir hasta formar una mezcla homogénea.
2. Luego incorporaremos de a poco el aceite mientras batimos, haremos este procedimiento hasta que logremos formar una crema muy suave.
3. Una vez hecho eso volcaremos en un tazón la preparación.

iY listo! Ya podemos utilizar el aderezo.

Para momentos de picada

Ingredientes:

- 5 dientes de ajo
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 papa mediana cocida y pelada
- Una pizca de sal

Procedimiento:

1. Lo primero que debemos hacer es colocar todos los ingredientes dentro de una licuadora y batir durante aproximadamente 2 minutos.
2. Una vez transcurrido el tiempo verteremos la salsa en un tazón y ya podremos utilizarlas como una salsa para la preparación de las carnes.

Con mayonesa

Ingredientes

- 1 cabeza de ajo
- 200ml de crema para cocinar
- 3 cdas de mayonesa
- 100ml de leche

Procedimiento

1. Lo primero que debemos hacer es colocar en la licuadora todos los ingredientes, exceptuando la leche.
2. Seguidamente de haber mezclado todos los ingredientes perfectamente, agregaremos gradualmente la leche y seguiremos batiendo hasta forma una mezcla homogénea.
3. Una vez hecho eso colocaremos la salsa en un tazón.

iY listo! Ya esta lista para disfrutar.