



MACEDONIA DE VERDURAS CON SALSA DE MOSTAZA

Ingredientes

- Macedonia Dantza i
- Jamón York en tacos
- 2 huevos
- 3 dientes de ajo
- 1 vaso de leche
- 200g de mostaza
- 200g de mayonesa
- Nuez moscada
- Sal



Preparación

1. Cocemos los huevos en una olla con agua y sal durante 10 minutos. Pasamos inmediatamente por agua fría para cortar la cocción y reservamos.
2. En un vaso de batidora añadimos el ajo, la leche, la mostaza, la mayonesa, una pizca de nuez moscada y sal al gusto. Batimos muy bien hasta que quede una salsa fina.
3. Abrimos un bote de conservas de Macedonia Dantza, escurrimos muy bien y lo añadimos en una fuente.
4. Pelamos y picamos los huevos duros y troceamos tacos de jamón de york. Añadimos sobre la macedonia y mezclamos bien.
5. Por último, añadimos un par de cucharadas de la salsa de mostaza, removemos.... ¡Y listo! Ya podemos servir nuestra macedonia de verduras con salsa de mostaza y poner en un cuenco aparte el resto de la salsa que nos ha sobrado para que cada comensal pueda añadirle más si lo desea.