


# SALSA MIL ISLAS

Su origen se remonta a finales del **siglo XIX** en la región de Mil Islas, situada entre Estados Unidos y Canadá, en el río San Lorenzo.

La historia cuenta que la salsa fue creada por la esposa del magnate hotelero George Boldt, propietario del hotel Waldorf-Astoria en Nueva York.

## INGREDIENTES

**PORCIÓN:** 500 ml. aproximadamente.

- Jugo de limón
- Sal
- 1 taza  mayonesa vegana
  - [Mayonesa de almendras – Cocina Vegan ...](#)
- 1/2 taza salsa cátsup
- Ajo en polvo
- Pimienta en polvo
- Orégano
- Cebolla en polvo

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

Modo de preparación

1.-Ponemos en un recipiente una taza de mayonesa vegana y  $\frac{1}{2}$  taza de salsa cátsup. Agregamos un poco de ajo en polvo, un poco de pimienta en polvo, un puñito de orégano triturado, un

poco de cebolla en polvo y unas gotas de limón. Mezclamos con un batidor de globo hasta integrar bien los ingredientes. Nos debe de quedar una consistencia cremosa. Probamos de sal y agregamos al gusto.

2.-Presentamos

NOTA.: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

[MÉTODOS DE DESINFECCIÓN](#)

[Ver video](#)