

# Salsa de yogurt y ajo



Dedicación : 3 minutos  
+ reposar 2 horas en nevera

Cantidad: 300 ml

Esta salsa sirve para acompañar infinidad de platos, desde bocatas y hamburguesas hasta mariscos y pescados. Los asados o las patatas fritas son muy amigos a la hora de emparejarlos.

## Ingredientes:

- 1 bote de mayonesa de 250 ml
- 3 ó 4 dientes de ajo
- Perejil
- 1 yogurt natural



- 1** Ponemos en un vaso un diente de **ajo** y **perejil** picados, añadimos un bote de **mayonesa**, y el **yogurt** natural y lo mezclámos todo muy bien con una cuchara.
- 2** Es conveniente dejarla reposar unas dos horas en la nevera para que acabe de coger todo el sabor.
- 3** Con la salsa de yogurt podemos acompañar bocatas como el kebab en pan de pita, patatas a las cuatro salsas, pescados, mariscos, pollo, carnes ...