

# kCook

Hazlo en casa, hazlo fácil



## Taramasalata

4 personas

Tiempo:



Tiempo total:  
5 Mins






### Ingredientes:

- 150g de huevas de bacalao ahumadas, sin piel y fuera de la bolsa
- El jugo de un limón
- 60g de pan
- 1 yema de huevo
- Pimienta al gusto
- 15cl de aceite

### Método:

#### Fase I: Preparación

1. Conecta la cuchilla. 
2. Coloca todos los ingredientes en el bol además del aceite y exprime el jugo de limón por encima. Pica durante 40 segundos pulsando el botón de triturar. 
3. Una vez picado, empuja hacia abajo los restos de alimentos con la espátula. Pulsa el botón de triturar  y pica durante 50 segundos rociando, al mismo tiempo, aceite a través de la apertura de la tapa.
4. Una vez mezclado todo, sirve con pan tostado.