

Ensalada de frutas con aderezo de limón y albahaca



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 8

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ensalada-de-frutas-con-aderezo-de-limon-y-albahaca>

Preparación

En una licuadora combine el jugo de limón, el azúcar, la sal, la mostaza, la cebolla en polvo y la pimienta, tapar y licuar durante 5 segundos. Mientras se licúa, añadir poco a poco el aceite en un flujo constante. Agregue la albahaca. En un tazón grande, combine la fruta. Rocíe con el aderezo y mezclar bien. Refrigere hasta servir.

Ingredientes

- 2 cucharada/s Jugo de limón
- 1/2 cucharadita/s Azúcar
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita/s Semilla de mostaza molida
- 1/2 cucharadita/s Cebolla deshidratada
- 1 cantidad mínima Pimienta
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 1/4 taza/s Albahaca fresca picada
- 1 taza/s Piña en cubitos
- 1 taza/s Fresas en rodajas
- 1 Kiwi cortado en rodajas
- 1 taza/s Sandía sin semillas en cubitos
- 1 taza/s Arándanos frescos
- 1 taza/s Frambuesas frescas

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Un pobre estudiante, Ensalada, Agridulce

