

Salsa Vinagreta



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 1

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/salsa-vinagreta>

Preparación

Pon el aceite, el vinagre y la sal en un cuenco pequeño. Bate bien con una varilla o un tenedor hasta que los tres ingredientes queden perfectamente integrados. Anota... En el mercado podemos encontrar una gran variedad de vinagres: de frambuesa, de estragón, de sidra, de manzana, de módena, de jerez... Basta con cambiar el tipo de vinagre para darle un toque especial a tu vinagreta.

Ingredientes

- 6 cucharada/s Aceite de oliva
- 2 cucharada/s Vinagre
- Sal

Categorías

Comida para todos los días, Ingrediente extra, Salsa

Tip para la receta

Una vez realizada esta vinagreta básica, se pueden añadir otros ingredientes (huevo cocido, pepinillo, aceitunas) siempre finamente picados. Si quieres añadir mostaza, conviene disolver ésta con el aceite antes de añadir el vinagre y la sal.

