

Vinagreta de albahaca



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 2min

Tiempo total: 17min , Número de porciones: 1

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/vinagreta-de-albahaca>

Preparación

Poner una olla mediana con agua a hervir. Llenar un recipiente de tamaño mediano con agua helada. Agregar la albahaca en el agua hirviendo, asegurándose de empujar hacia abajo para que se empalidezca uniformemente. Después de 15 segundos, sacar la albahaca marchita y añadirla al agua helada para detener la cocción. Una vez frías, utilizar las toallas de papel para tratar de absorber la mayor cantidad de agua posible. Coloque la albahaca, el aceite de oliva, el aceto, el vinagre, el jugo de limón, el ajo, la sal y la pimienta en una licuadora y licúe a velocidad alta hasta que quede suave.

Fuente: <http://www.savorysimple.net/>



Ingredientes

- 3/4 taza/s Albahaca picada
- 1/2 taza/s Aceite de oliva
- 1 cucharada/s Aceto balsámico
- 1 cucharada/s Vinagre de vino tinto
- 1 cucharadita/s Jugo de limón exprimido
- 1 cucharadita/s Ajo picado
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 3/4 cucharadita/s Pimienta

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Salsa