

7 ADEREZOS PARA ENSALADAS

Acá te dejo estas deliciosas combinaciones de ingredientes para aliñar tus ensaladas y preparaciones.

Las instrucciones son simples: mezclar en una botella con tapa, agitar hasta que quedé todo bien combinado y ¡disfrutar!

1	TAHINI	<ul style="list-style-type: none">¼ taza de tahini (pasta de semillas de sésamo)Jugo de un limón1 pizca de sal1 diente de ajo picado fino (opcional)3 cdas de agua
2	VINAGRETA	<ul style="list-style-type: none">2 cdas de vinagre de sidra de manzana½ taza de aceite de olivaSal y pimienta a gusto
3	LIMONETA	<ul style="list-style-type: none">150 ml aceite de oliva (o 100 de oliva y 50 de palta)25 ml jugo de limón25 ml vinagre de vino blanco
4	BÁLSAMICA	<ul style="list-style-type: none">6 cdas de aceite de oliva3 cdas de vinagre balsámico (sin endulzante)1 cdta de ajo picado fino (opcional)Sal y pimienta a gusto
5	DE NUEZ	<ul style="list-style-type: none">¼ taza de aceite de nuez1 cda de vinagre de vino blanco½ cdta de sal
6	CILANTRO	<ul style="list-style-type: none">3 cdas aceite de oliva1 cda vinagre de cidra de manzanaPizca de sal1 cdta de pimienta negra molida1 cdta de semillas de cilantro molido o en polvo
7	THAI	<ul style="list-style-type: none">1 diente de ajo, molido¼ taza de mantequilla de almendras2 cdas de jugo de limón2 cdas de salsa de soya2 cdas de agua1 cda de aceite de sésamo1 cdta de jengibre fresco rallado.