

# 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

¼ taza de tahini (pasta de semillas de sésamo)  
Jugo de un limón  
1 pizca de sal  
1 diente de ajo picado fino (opcional)  
3 cdas de agua

## 2 VINAGRETA

2 cdas de vinagre de sidra de manzana  
½ taza de aceite de oliva  
Sal y pimienta a gusto

## 3 LIMONETA

150 ml aceite de oliva (o 100 de oliva y 50 de palta)  
25 ml jugo de limón  
25 ml vinagre de vino blanco

## 4 BÁLSAMICA

6 cdas de aceite de oliva  
3 cdas de vinagre balsámico (sin endulzante)  
1 cdta de ajo picado fino (opcional)  
Sal y pimienta a gusto

## 5 DE NUEZ

¼ taza de aceite de nuez  
1 cda de vinagre de vino blanco  
½ cdta de sal

## 6 CILANTRO

3 cdas aceite de oliva  
1 cda vinagre de sidra de manzana  
Pizca de sal  
1 cdta de pimienta negra molida  
1 cdta de semillas de cilantro molido o en polvo

## 7 THAI

1 diente de ajo, molido  
¼ taza de mantequilla de almendras  
2 cdas de jugo de limón  
2 cdas de salsa de soya  
2 cdas de agua  
1 cda de aceite de sésamo  
1 cdta de jengibre fresco rallado.