

¿Cómo?: Hacer un Aderezo



- **COMIENZE** por añadir 1 cucharada del ingrediente ácido
- **AÑADA** 3 cantidades del aceite de su elección
- **AÑADA** una pizca de sal o dulce
- **AÑADA** sabores adicionales, como albahaca, eneldo, ralladura de lima o de limón
- **AGITE** hasta que quede bien mezclado. Pruebe las verduras y ajuste el sabor al gusto

NUESTRAS COMBINACIONES FAVORITAS	
MIEL Y MOSTAZA	2 cdtas. de vinagre balsámico, 2 CDAS. de aceite de oliva extra virgen, 1 cdta. de miel, 1 CDA. de mostaza Dijon
ADEREZO DE AJONJOLÍ	2 cdtas. de vinagre balsámico, 2 CDAS. de aceite de ajonjolí, 1 CDA. de salsa de soja, una pizca de jengibre y ajo picado, semillas de ajonjolí tostadas opcionales
VINAGRETA BALSAMICA DE FRAMBUESA	2 cdtas. de vinagre balsámico con las frambuesas trituradas, 2 cdtas. de aceite de oliva extra virgen, una pizca de sal, pimienta y ajo en polvo, ½ cdta. de mostaza Dijon
VINAGRETA	2 cdtas. de vinagre de vino tinto, 2 cdtas. de aceite de canola, una pizca de sal y pimienta y chalote finamente picado
ITALIANO	2 cdtas. de vinagre de vino tinto, 2 cdtas. de aceite de oliva extra virgen, una pizca de sal, 1 cdta. de perejil italiano picado y ajo picado
ADEREZO CESAR	2 cdtas. de vinagre balsámico, 2 CDAS. de aceite de oliva extra virgen, una pizca de sal, pimienta y ajo en polvo, 1 cdta. de miel, 2 CDAS. de queso parmesano rallado
QUESO AZUL	1 cdta. de vinagre de vino tinto, 1 cucharada de crema agria o yogur griego, 4 CDAS. de mayonesa, 1/4 cdta. de mostaza Dijon, 2 cucharadas de queso azul desmoronado
ADEREZO DE CILANTRO	2 CDAS. de vinagre balsámico, 2 CDAS. de jugo de lima, 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen, una pizca de sal y pimienta, 1 cdta. de miel, 1 CDA. de cilantro fresco picado y ajo picado
VINAGRETA DE JITOMATE Y ALBAHACA	2 cdtas. de vinagre de vino tinto, 1/4 de tomates ciruela, sin semillas, picados, 2 CDAS. de aceite de oliva extra virgen, una pizca de sal y pimienta, 1 cdta. de albahaca fresca picada y ajo picado