



Aderezo francés para ensaladas

Porciones 3 | Tiempo de preparación 3 min | Tiempo total 3 min

Equipamiento: Tazas y cucharas medidoras, frasco o botella con tapa

Utensilios: Batidor o tenedor para mezclar el aderezo

Ingredientes

2 cucharas de aceite de oliva o vegetal

¼ taza de ketchup

1 cucharadita de miel o azúcar

1 cuchara de vinagre blanco

½ cucharadita de pimentón

1 cuchara de cebolla en polvo

1 cuchara de jugo de limón

Instrucciones

1. Antes de comenzar, lávese las manos y lave las superficies y los utensilios.
2. Combine todos los ingredientes en un frasco o botella con tapa de cierre hermético.
3. Ponga la tapa y agite bien. Si los ingredientes no se mezclan bien, bata con un tenedor antes de servir.
4. Enfríe en el refrigerador durante al menos 1 hora antes de servir.
5. Guarde las sobras de aderezo en un recipiente hermético en el refrigerador por no más de 4 días.

Información nutricional:

Calorías 60 Grasas totales 4.5 g Sodio 90 mg Carbohidratos totales 5 g Proteína 0 g