



Aderezo francés para ensaladas

Porciones: 3 | Tiempo de preparación: 3 minutos. |
Tiempo total: 3 minutos.

Equipamiento:

Frasco o botella con tapa

Utensilios:

Tazas y cucharas medidoras

Batidor o tenedor

Ingredientes

2 cucharas de aceite de oliva O vegetal

1/4 taza de ketchup con bajo contenido de azúcar y sodio

1 cucharadita de miel O azúcar

1 cuchara de vinagre blanco

1/2 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.

Equipamiento:

Frasco o botella con tapa

Utensilios:

Tazas y cucharas medidoras

Batidor o tenedor

Ingredientes

2 cucharas de aceite de oliva O vegetal

1/4 taza de ketchup con bajo contenido de azúcar y sodio

1 cucharadita de miel O azúcar

1 cuchara de vinagre blanco

1/2 cucharadita de pimentón

1 cuchara de cebolla en polvo

1 cuchara de jugo de limón

Instrucciones

5. Antes de comenzar, lávese las manos y lave las superficies y los utensilios.
6. Combine todos los ingredientes en un frasco o botella con tapa de cierre hermético.
7. Ponga la tapa y agite bien. Si los ingredientes no se mezclan bien, bata con un tenedor antes de servir.
8. Enfríe en el refrigerador durante al menos 1 hora antes de servir.

Información nutricional:

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

Proteína 0 g