

3 Aderezos variados para ensaladas.

Vinagreta de frambuesa.

50 gramos de frambuesa.

¼ de taza de vinagre de manzana.

½ de taza de aceite de oliva virgen extra.

½ cucharadita de ajo en polvo.

Sal y pimienta al gusto.

- Licuar la frambuesa, agregar el resto de los ingredientes y mezclar muy bien.
- Guardar en un frasco muy limpio en el refrigerador.

Aderezo griego.

½ taza de yogurt griego.

½ taza de mayonesa.

2 cucharadas de vinagre.

Un manojo de cebolleta fresca.

½ cucharadita de ajo en polvo.

½ cucharadita de cebolla en polvo.

Sal al gusto.

- Cortar la cebolleta muy finamente.
- En un frasco limpio agregar todos los ingredientes, poner la tapa y batir muy bien.
- Guardar en un frasco muy limpio en el refrigerador.

Aderezo balsámico.

⅓ de taza de vinagre balsámico.

⅓ de taza de aceite de oliva virgen extra.

2 cucharadas de sirope de maple o miel.

1 cucharada de mostaza.

1 ajo entero.

Sal y pimienta al gusto.

- En la licuadora agregar el aceite de oliva y el ajo, tritularlo muy bien.
- Agregar el resto de los ingredientes y revolver para integrar los sabores.
- Guardar en un frasco muy limpio en el refrigerador.