

La vinagreta maestra



Cómo lograr que una vinagreta alegre tus platos de toda la semana.

Utensilios

- Jarra
- Varillas
- 3 botes
- Tabla y cuchillo, para picar

Ingredientes

VINAGRETA MAESTRA

- AOVE 125 ml
- Limón 50 ml
- Tamari 2'5 c.p.
- Sal ½ c.p.
- Pimienta 1/8 c.p.

VINAGRETA PARA SALTEADOS

- Vinagreta maestra: 6 c.s.
- Mix de hierbas frescas picadas: perejil, cilantro y cebollino: 2 c.s.
- Jengibre rallado: 1'5 cm
- Aceite de sésamo: 1 c.p.
- Pistachos picados: 2 c.s

VINAGRETA PARA ENSALADAS

- Vinagreta maestra: 4 c.s.
- Ralladura de naranja: 1/4 c.p.
- Zumo de naranja: 3 c.s.
- Pasas picadas: 1 c.s.
- Tahini: ½ c.p.
- Nueces tostadas picadas: 2 c.s.
- Mostaza de Dijon: ½ c.p.
- Sirope de arce: ¼ c.p.
- Mejorana/Orégano: pizca

VINAGRETA PARA VERDURAS ASADAS O A LA PLANCHA

- Vinagreta maestra: 6 c.s.
- Crema de cacahuete: 2 c.p. rasas
- Ajo rallado: ½ unidad
- Chili en copos (opcional): al gusto
- Agua tibia: 3 c.s.
- Sirope de arce: 1 c.s.
- Tomillo: pizca