# Vinagreta dulce

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Otros
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**
*Hay que tener en cuenta que es como una mayonesa se nos puede cortar,*

## Descripción:

*Vinagreta (del francés vinaigrette, diminutivo vinaigre, "vinagre") se trata de una salsa emulsionada que contiene como ingrediente principal cualquier líquido ácido como el vinagre (aunque a veces se tiene en cuenta el zumo de limón en su lugar) y se acompaña mediante una mezcla de un medio graso como puede ser un aceite o una nata agria, mahonesa o yogur natural. Se emplea generalmente como acompañamiento y aliño de diferentes platos: de carnes, pescados, mariscos, verduras, etc.*

## Ingredientes para 10 personas :

- 250cl de vinagre de modena
- 1000cl de Aceite de girasol
- 90cl de zumo de naranja
- 2 cucharadas de mostaza
- 10 segundos de miel de san francisco de miel
- sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1

*Pasamos todos los ingredientes por la batidora, queda una vinagreta emulsionada. Esta receta es para unos 2 litros de vinagreta*