

Creador: Eva Codina **Recetizador:** David Neto



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