

Creador: Monónimo **Recetizador:** Campanilla1971



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de vinagre de arroz
- 100 g de azúcar
- 20 g de aceite de girasol
- 1 cucharadita de sal

Preparación:

Paso 1

Pon en el vaso de la batidora el vinagre de arroz, el azúcar, el aceite de girasol y la sal. Bate durante unos cinco minutos y verás como la salsa se vuelve blanquecina y más densa.