

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



**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.