

**Creador:** viking10 **Recetizador:** Cristina Fornal



## Descripción:

Una salsa agridulce deliciosa para ensaladas y dar un toque de originalidad a tus sandwiches.

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Emulsionar bien para obtener una textura cremosa.

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 cucharada sopera de mostaza
- una cucharada sopera de miel
- una cucharadita de Azúcar
- una pizca de sal
- 9 cucharadas soperas de Aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre de vino
- una pizca de Pimienta negra molida

## Preparación:

### Paso 1

Mezclar la miel, la mostaza, el vinagre, la sal, el azúcar y la pimienta y batir despacio para mezclar bien. Añadir poco a poco el aceite hasta lograr emulsionar la sala y lograr la textura deseada.