

Ingredientes

- 1/4 de taza de vinagre de manzana
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- 1 diente de ajo, rallado con un minirrallador
- 1/2 chalote, picado
- 2 cucharaditas de comino molido
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal kosher
- 1/4 de cucharadita de pimienta

Preparación

1. En un tazón pequeño, bata el vinagre de manzana, la mostaza Dijon, el ajo, el chalote y el comino.
2. Mientras bate, rocíe lentamente el aceite de oliva y bata hasta que emulsione.
3. Sazone con sal y pimienta.
4. Pruebe y sazone al gusto.

Vinagreta de Limon

Ingredientes

- 1 limon amarillo, en jugo
- 2 cucharadas de mostasa Dijon
- 1/2 Tasa de aceite de oliva
- 1/2 cucharadilla de sal
- 1/4 cucharadilla de pimienta

Directions

1. En un tazón pequeño, bate el jugo de limon, la mostasa Dijon, sal, y pimienta. Poco a poco rocía el aceite de oliva y bate hasta que todos los ingredientes este mezclados.
2. Prueba la vinagreta y ajusta el sazón a tu gusto.
3. Disfruta con tu ensalada favorita!

Ingredientes para la vinagreta

- 2 limones agrios, la ralladura de uno, el jugo de ambos
- 2 dientes de ajo, pelados y picados
- 2 cucharadas de jengibre, pelado y picado
- 1 cucharada de salsa de soya
- 2 cucharaditas de vinagre de arroz
- 1 cucharada de miel
- ½ cucharadita de chile rojo seco en hojuelas
- 1 cucharadita de aceite de ajonjolí
- ½ taza de aceite de oliva

Preparación

1. Primero, en un tazón pequeño, bata la ralladura y el jugo de los limones agrios, el ajo, el jengibre, la salsa de soya, el vinagre de arroz, la miel y el chile rojo seco en hojuelas.
2. Luego, mientras continúa batiendo continuamente, rocíe lentamente el aceite de ajonjolí y el aceite de oliva hasta integrarlos.

Verduras picadas para mojar en la vinagreta

- 3 zanahorias, peladas y cortadas en palitos largos
- 1 manojo de rábanos, o 1 rábano blanco, recortados en palitos grandes
- 2 pepinos, pelados y cortados en palitos grandes

Preparación

1. Prepare las verduras y acomódelas en un platón.
2. Prepare la vinagreta.
3. Decore con semillas de ajonjolí.
4. ¡Sirva y disfrute!