

VINAGRETA AROMATIZADA

INGREDIENTES:

200 g. (2 cubiletes) de aceite de oliva,

50 g. (1/2 cubilete) de vinagre,

sal,

eneldo,

albahaca,

estragón,

avellanas.

PREPARACIÓN:

Prepare la vinagreta base, agregue eneldo, albahaca, estragón, avellanas, etc. Programe unos segundos a velocidad 7 para triturar los aromas y emulsione a velocidad 5.