

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:17
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/vinagreta-de-albahaca.html>

Vinagreta de albahaca

INGREDIENTES

6 hojas de albahaca fresca
200 gr. de piñones
30 gr. de vinagre de Jerez
10 gr. de vinagre balsámico de Módena
85 gr. de aceite marinado de albahaca
30 gr. de aceite de maíz

PREPARACIÓN

Juntamos en un vaso de turmix o en un recipiente alto y largo los siguientes ingredientes: los piñones y las hojas de albahaca. Este recipiente debe reunir estas condiciones para facilitar el turbinado de los dichos ingredientes.

Añadiremos los vinagres, el de Módena y el de Jerez, y los aceites, el de maíz y el aceite marinado de albahaca al preparado anterior.

Salpimentaremos y trituráramos toda la mezcla con la ayuda del turmix. Trituraremos hasta obtener una vinagreta lo más fina posible, sin que se encuentren tropezones de piñones ni nada parecido.

Para asegurarnos de obtener una buena textura en la vinagreta y antes de utilizarla para lo que lo nos marque la receta (aliño de ensaladas, aliño de conejo, etc...) pasaremos esta por un colador de rejilla bien fino.

Desecharemos todos los sólidos resultantes de esta vinagreta y reservaremos el líquido.

Es necesario no guardar durante más de 2 horas esta vinagreta sin utilizarla para el servicio, ya que pasado este tiempo los sólidos y los líquidos empiezan a disociarse. Por lo tanto esta es una vinagreta para usar casi en el momento en la que se realiza