

La salsa vinagreta es una de las salsas más internacionales pudiéndose añadir a ensaladas, verduras o estofados y además se prepara en un momento.

Ingredientes para la salsa vinagreta

- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva (también puede ser de girasol)
- 1 cucharada soperas de vinagre de vino (también puede ser de vinagre de manzana, de Módena, de Jerez, etc.)
- Una pizca de sal marina y otra de pimienta negra recién molida.

Estos serían, en general, los ingredientes básicos.

A partir de aquí hay quien añade un poco de ajo picado, de perejil, de tomate, de cebollino, pepinillos, etc. e incluso un poco de mostaza.

Elaboración de la salsa vinagreta

- Si vamos a poner ingredientes como perejil, cebolla, pepinillos, etc. lo ideal es picarlos muy finos.
- Luego añadimos el vinagre, el aceite, la sal y la pimienta y lo mezclamos todo junto.
- Algunas personas lo trituran todo junto con ayuda de algún pequeño electrodoméstico (tritadora o batidora) o en el típico mortero.

Nuestro consejo

Esta receta la encontraremos en otros sitios con ingredientes y proporciones muy distintas ya que según el tipo de aceite, de vinagre y de los ingredientes utilizados cambiará la intensidad del sabor.

Al final todo queda en encontrar la proporción de los ingredientes que se adapte a nuestro paladar. Hay que ir probando hasta alcanzar el sabor ideal.

Salsa Vinagreta

Escrito por Daniel

Martes 09 de Agosto de 2011 13:35 - Última actualización Miércoles 28 de Diciembre de 2011 09:37

Por último sólo hemos de tener en cuenta que esta salsa vinagreta (si no se le añade huevo, ni yogur) puede durarnos varios días.