

VINAGRETAS

- 300ml de aceite
- 100ml de vinagre de manzana
- Sal
- Azúcar

Echamos el vinagre en un bol, añadimos una pizca de azúcar y dos de sal.

Revolvemos con unas varillas hasta que se disuelva.

Ahora vamos añadiendo el aceite poco a poco sin dejar de remover. Así en vez de conseguir dos líquidos mal mezclados (que se convierte en una guarrada, no en una vinagreta) conseguimos un líquido casi cremoso y emulsionado.

Ahora es el momento de añadir lo que queramos: cilantro, albahaca, perejil, tomillo, anacardos machacados, frutos rojos o remolacha (batidos), menta, chocolate (rallado), etc...