

## Salsa vinagreta para ensalada con magimix

### Salsa vinagreta para ensalada con magimix

2 min	2 min 0 min	2 min 0 min 2 min	2 min 0 min 2 min 1/10
2 min 0 min 2 min 1/10 6	2 min 0 min 2 min 1/10 6 2	2 min 0 min 2 min 1/10 6 2 15	

---

### 2 min 0 min 2 min 1/10 6 2 15

150g de aceite (aceite de girasol, aceite de oliva, ...)

50g de vinagre (vinagre blanco, vinagre de vino tinto o vinagre balsámico, ...)

15g de mostaza (mostaza suave, mostaza a la antigua o mostaza Savora con 11 especias y aromáticas, ...)

Cebollino

Sal

Pimienta

---

Para una deliciosa vinagreta casera en thermomix que acompañará tus ensaladas, tus papas, tus zanahorias ralladas :

Â»

Poner el aceite, el vinagre, la mostaza, la sal, la pimienta y ajustar 30 segundos a velocidad 3.

Â»

Agregar el cebollino y ajustar 15 segundos a velocidad 7.

Puedes incluir un poco de crema de higo o crema de frambuesa, y miel para darle un sabor ligeramente dulce a esta vinagreta

Esta vinagreta de Thermomix se guarda en un frasco cerrado, en el refrigerador, durante 1 mes