

Vinagreta de granada

Tiempo de preparación: 5 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Ingredientes

3 cda Semillas de granada
1 cda Sirope de naranja
3 cda BalsamOgran vinagre de granada
4 cda Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta

Preparación

Mezclar el vinagre y el sirope, parte del aceite de oliva, sal y pimienta en un bol, remover con un tenedor y añadir poco a poco el aceite restante, verter opcionalmente en un tarro con tapa de rosca y agitar enérgicamente hasta que se forme una emulsión, añadir los granos de granada.

Esta vinagreta es adecuada para ensaladas verdes, ensaladas con queso de cabra, con pechuga de pollo o ensalada de tomates y rúcula, así como muchas otras variantes.