

VINAGRETA VERDE AUROMIRA

INGREDIENTES

- 1 manojo de perejil fresco
- 1 manojo de albahaca fresca
- 1 manojo de cilantro fresco
- 1 cucharada de mostaza
- 2 cucharadas de vinagre de frutas
- ¼ taza de aceite de oliva
- 1½ cucharadita de panela en polvo o miel de abejas
- Sal marina y pimienta al gusto
- Un poco de agua o jugo de mandarina o limón para suavizar si el vinagre está muy fuerte

PREPARACIÓN

Llevar todas las hojas lavadas a la licuadora.

Agregar la mostaza, el vinagre, el aceite de oliva, la panela o la miel, la sal y la pimienta y licuar. Agregar un poco de agua o de jugo si es necesario.

Esta vinagreta puede hacerse con todas las hierbas mencionadas o con las que tenga disponibles.