

Aliño de Naranja



Tiempo de preparación: 10 minutos

Este aliño es mejor hacerlo al momento de servir, porque después de un rato pierde sabor.

Ingredientes:

- 4 cs de aceite de ajonjolí tostado
- 2 cs de jugo de naranja
- 1 cc de ralladura de la naranja (orgánica)
- 1 cc de vinagre ácido de manzana (apple cider vinager)
- 1 cc de miel de arroz (o un pizca de azúcar de coco si no la consigues)
- 1 pincho de sal marina
- Pimienta negra molida (opcional)



El paso a paso

1. Combina todos los ingredientes en un *bowl* de cocina, y remuévelos muy bien, para que se integren.
2. Usalo en las comidas que lo desees, una cucharadita sobre las ensaladas o verduras verdes al momento de servir.

Hoja 1 de 1