Salsa de mostaza y miel

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: viking10

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Emulsionar bien para obtener una textura cremosa.

Descripción:

Una salsa agridulce deliciosa para ensaladas y dar un toque de originalidad a tus sandwiches.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 cucharada sopera de mostaza
- una cucharada sopera de miel
- una cucharadita de Azúcar
- una pizca de sal
- 9 cucharadas soperas de Aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre de vino
- una pizca de Pimienta negra molida

Preparación:

Paso 1

Mezclar la miel, la mostaza, el vinagre, la sal, el azúcar y la pimienta y batir despacio para mezclar bien. Añadir poco a poco el aceite hasta lograr emulsionar la sala y lograr la textura deseada.