

Vinagre Balsámico

Ingredientes:

Porciones: 12

- ½ taza de vinagre balsámico
- 4 cucharaditas mostaza de Dijon
- 2 cucharadas. Aminos líquidos de Bragg
- 3 cucharadas harina de lino molida
- 2/3 taza de agua
- 2 cucharadas chalotes picados



Nutrition Facts

12 servings per container
Serving size 2 tbsp (31g)

Amount per serving

Calories 15

% Daily Value*

| | |
|------------------------------|----|
| Total Fat 0g | 0% |
| Saturated Fat 0g | 0% |
| Trans Fat 0g | |
| Cholesterol 0mg | 0% |
| Sodium 210mg | 9% |
| Total Carbohydrate 2g | 1% |
| Dietary Fiber 1g | 4% |
| Total Sugars 0g | |
| Includes 0g Added Sugars | 0% |
| Protein 1g | |
| Vitamin D 0mcg | 0% |
| Calcium 4mg | 0% |
| Iron 0mg | 0% |
| Potassium 6mg | 0% |

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.



Instrucciones:

1. Combine todos los ingredientes en una licuadora. Mezclar en alta velocidad durante 10 a 15 segundos, hasta que se mezcle está emulsionado y tiene un aspecto cremoso.
2. Deje reposar la vinagreta a temperatura ambiente durante por lo menos 15 minutos, para que espese a la consistencia deseada.
3. Almacene en un recipiente tapado, refrigerado, por hasta una semana. Rinde aproximadamente 1 ½ tazas, 12 porciones. Tamaño de la porción: 2 cucharadas.