

Vinagreta aguacate

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

0,50 taza/s Aceite girasol

1 Aguacates - pequeño maduro

1 cucharada/s Jugo limón

1 cucharada/s Perejil - finamente picado

Pimienta negra

Sal

55 gr Vinagre vino tinto

ELABORACIÓN

Se mezclan todos los ingredientes y se dejan marinar al gusto. Se parte el aguacate y se extrae la pulpa con una cuchara. Se licua con un poco de vinagre y se mezcla con el resto de los ingredientes.

Se sirve frío para aderezar ensaladas.