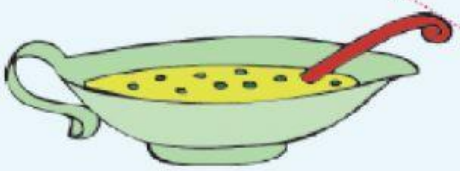
Salsa Vinagreta

Para 30 ensaladas



Ingredientes

- 10 cucharadas de vinagre
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 4 pepinillos
- 1 cucharada de perejil picado.
- 10 cucharadas de aceite
- sal y pimienta al gusto

Cómo preparar Salsa Vinagreta

Picamos muy fino la cebolla, el ajo y los pepinillos.

Los echamos en un envase, y agregamos 10 cucharadas de vinagre, 10 cucharadas de aceite, una cucharada de perejil picado y sal, y lo mezclamos todo.

Sazonamos las ensaladas verdes con esta salsa.

Pienso en el nombre del plato. Es importante registrar el nombre de mi familia, para que quede constancia de sus creadores.

Defino para cuántas personas alcanza esta preparación. Algunas recetas registran como subtítulo el tiempo de cocción.

Escribo los componentes de la receta con sus cantidades exactas.

Describo paso a paso el procedimiento.
Primer paso:...