

# Vinagreta de nuez

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Vinagre de Vino Blanco: 30 cc

Aceite de Nuez: 100 cc

## Preparación de la Receta

- En un bol colocar *vinagre* de vino blanco, mezclar con batidor junto con la sal y la pimienta, ir emulsionando con aceite de nuez.

## Emplatado

- En un plato hondo colocar la ensalada de *remolacha* cocida y cortada en cubos, junto con cubos de queso azul, nueces picadas grandes y hojas de *berro*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/vinagreta-de-nuez>