Vinagreta de nuez



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de Nuez: 100 cc
Vinagre de Vino Blanco: 30 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