

www.lavidaesdulce.net

El calor se nos vino con todo y las ganas de comer algo fresco y liviano también!!! Lo máximo es mezclar todo tipo de verduras en una rica ensalada, el problema es que cuando llegamos al aliño la creatividad se nos olvida del todo!!! Aquí estoy yo para solucionar eso, les dejo un simple pero delicioso aliño para darle un poco de entretención a la lechuga y sala ir del limón y el aceto!!!

Un delicioso aliño con sabores asiáticos que van a hacer de tu ensalada algo entretenido y sabroso, es fácil y con ingredientes que están todos en el supermercado.

Nada de complicaciones y mucho de originalidad y hacernos la vida mas entretenida, un poco de cariño para nosotros y el resto siempre es bien recibido y por supuesto retribuido!

Aliño Asiático Para Ensaladas

1 cda. de salsa de soya
2 cditas. de vinagre de arroz
1/2 taza de aceite de oliva
1/2 cdita. de aceite de sesamo
1/2 cdita. de Sriracha
sal a gusto

Mezclar todos los ingredientes y listo!!!! Se puede guardar em el refrigerador por tres días.