

VINAGRETA DE NARANJA Y JENGIBRE.

Ingredientes:

1 diente de ajo pequeño

1 cta ralladura de jengibre fresco

1 pizca de jengibre en polvo

1 cda jarabe de agave ó miel.

1/3 taza de vinagre de arroz

Medio limón, el jugo

1/2 taza de aceite de oliva extra virgen

Sal y pimienta

1/4 taza jugo de naranja

Ralladura de naranja al gusto.

En esta receta el ajo, la ralladura de naranja, el jengibre seco y el jugo de limón, nos sirven para acentuar los sabores, le agregue a mi vinagreta un trocito de jengibre cristalizado, quedo deliciosa. Con una ensalada de lechugas mixtas, espinacas, col rizada, arándanos deshidratados, peras en gajos, jitomatitos, champiñones rebanados, pimientos en juliana, nueces.