

SALSA FRANCESA.

Ingredientes:

1 cta. Sal.

½ cta. Azúcar glass.

¼ cta. Pimienta negra.

2/3 taza aceite de oliva extra virgen.

¼ cta. Pimentón o paprika.

¼ taza vinagre vino blanco.

-mezcle el vinagre con los ingredientes, menos el aceite, una vez incorporado todo, entonces añada el aceite y bata vigorosamente. Conserve en refrigeración y bata antes de utilizarla.

ADEREZO FRANCES.

Ingredientes:

1/3 taza aceite de oliva.

½ taza mayonesa light.

1/3 taza vinagre de vino tinto.

½ cta. Azúcar.

1 cta. Paprika.

1 cda. Mostaza.

½ cta. Sal.

½ diente de ajo, machacado.

-revolver mayonesa y aceite.

-incorporar a esta mezcla los demás ingredientes.

-refrigerar 2 ó 3 horas ante de utilizarla.