

Vinagreta versatil Thermomix

La vinagreta la pots fer la amb el que vulguis, pots afegir ou dur, olives, cogombrets . A part d'amanir llegum, patates, etc... et quedarà molt be per amanir els musclos al vapor i el "salpicó de marisc"

INGREDIENTS:

- 50 g pastanagues a trossos
- 50 g pebrot vermell i verd a trossos
- 50 g ceba, en quarts1 ou dur, (opcional)
- 3 palets de cranc
- 100 g oli d'oliva verge extra
- 25 g vinagre
- 1 culleradeta de sal

PREPARACIÓ:

1. Posa en el got tots els ingredients i programa 3 segons, velocitat 5.
2. Aboca la vinagreta en un recipient i la pots mantenir a la nevera fins al moment d'utilitzar-la.

SUGGERIMENT:

Ideal per a acompanyar musclos al vapor, salpicón de marisc, pop cuit, patates al vapor, etc.