HerZechef 👆



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Salsa espinaler casera

10 raciones 4 kcal

Ingredientes

- **75 ml** vinagre blanco
- Zumo de 1/2 limón
- **1 cucharadita** comino
- **1 cucharadita** pimentón dulce
- Salsa picante (unas gotitas)

POR RACIÓN

Proteínas	**0,1 g**
Grasas	**0,1 g**
Hidratos	**0,6 g**
Fibra	**0,2 g**

Elaboración

1. Mezclar en un bote el vinagre blanco, el zumo de limón, una cucharadita de comino y otra de pimentón dulce, y unas gotitas de salsa picante
2. Guardar la mezcla en un dosificador para aliñar los aperitivos

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto