

# Vinagreta francesa

## Ingredientes



$\frac{1}{2}$  taza de vinagre de sidra



1 diente de ajo



1 cucharada de paprika (pimentón)



$\frac{1}{4}$  taza de azúcar



$\frac{1}{2}$  cucharadita de sal



1 taza de aceite



Pizca de pimienta roja (chile en polvo)

## Instrucciones

Colocar el vinagre, la paprika, la sal, la pimienta roja, el ajo y el azúcar en el vaso de la licuadora. Mezclar estos ingredientes hasta que el ajo se haga puré. Mientras la máquina está encendida, agregar poco a poco el aceite. Cuando la vinagreta se espese, estará lista. No es necesario refrigerarla. Si se refrigera, solidificará y será necesario dejarla a temperatura ambiental una hora antes de usarla.