

Aderezo Francés

Sauces, Condiments & Dressings, E-16

Ingredients	1 Pinta		1 Cuarto gl		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Azúcar		1 Cda		2 Cda	1. Mezcle el azúcar, sal, mostaza en polvo y paprika.
Sal		1/2 cdta		1 cdta	
Mostaza en polvo		3/4 cdta		1 1/2 cdta	
Paprika (pimentón)		3/4 cdta		1 1/2 cdta	
Cebolla deshidratada		1 1/2 cdta		1 Cda	2. Agregue las cebollas, aceite, jugo de limón, vinagre y salsa de tomate. Mezcle en la batidora por 3 minutos a velocidad media.
Aceite vegetal		1 tza 2 Cdas		2 1/4 tzas	
Jugo de limón		1/4 tza		1/2 tza	3. CCP:: Refrigérela dentro de 1 hora. Mantenga a 40° o más frío. Cubra: refrigere hasta que esté listo para servir. Para mejores resultados, refrigere toda la noche para que se desarrolle el
Vinagre blanco		1/4 tza 1 Cda		1/2 tza 2 Cdas	
Salsa de tomate (catsup)	2 1/2 oz	1/4 tza	5 oz	1/2 tza	

4. Revuelva y mezcle bien antes de servir.
Distribuya las porciones con 1 cucharón de 1 oz
(2 Cdas)

Notas

Variación:

A. Aderezo Francés con Miel

Pinta: En el paso 1, omita el azúcar. Use 1 Cda de miel. Continúe con los pasos 2-5.

Cuarto: En el paso 1, omita el azúcar. Use 2 Cdas de miel. Continúe con los pasos 2-5.

Serving	Yield	Volume
2 cucharadas (Cucharón de 1 oz)	1 Pinta: 1 pinta	1 Pinta: 16 porciones de 1 oz
	1 Cuarto gl: 1 cuarto gl	1 Cuarto gl: 32 porciones de 1 oz

Nutrients Per Serving					
Calorías	146	Grasa saturada	2 g	Hierro	
Proteínas		Colesterol		Calcio	2 mg
Carbohydrate	2 g	Vitamina A	105 IU	Sodio	125 mg
Grasa total	15 g	Vitamina C	2 mg	Fibra dietetica	