

# Aderezo Italiano para Ensalada

Salads, E-15

Ingredients	1 cuarto gl		1 galón		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Aceite vegetal		3 tzas		3 cuarto gl	1. Combine todos los ingredientes en un tazón de mezclar.
Concentrado de jugo de limón congelado, reconstituido		½ tza		2 tzas	
Vinagre blanco		½ tza		2 tzas	
Azúcar		1 Cda		¼ tza	
Sal		1 ½ cdta		2 Cda	
Ajo granulado		¾ cdta		1 Cda	
Cebolla deshidratada		¼ tza		1 tza	
Albahaca seca		1 cdta		1 Cda 1 cdta	
Orégano seco		1 cdta		1 Cda 1 cdta	
Mejorana seca		¾ cdta		1 Cda	
Tomillo seco		¼ cdta		1 cdta	

3. Cúbralo. Refrigérela hasta el momento de servir. Para mejores resultados, refrigérela toda la noche para desarrollar el sabor.
4. Agítelo o bátalo antes de servirlo.

**Notas**

?Mezcla de sazón Italiano (ver G-01, salsas, caldos o mezclas para sazonar) pueden usarse para reemplazar los ingredientes listados bajo especias en la lista anterior. Para un cuarto gl, use una cucharada de mezcla de sazón Italiano. Para un galón, use ¼ taza del sazón Italiano.

Serving	Yield	Volume
2 Cda (cucharón de 1 oz)	<p><b>1 cuarto gl:</b> alrededor de 32 porciones de, 1 oz</p> <p><b>1 galón :</b> alrededor de 128 porciones de 1 oz</p>	<p><b>1 cuarto gl:</b> alrededor de 1 cuarto gl</p> <p><b>1 galón :</b> alrededor de 1 galón</p>

**Nutrients Per Serving**

Calorías	186	Grasa saturada	3 g	Hierro	
Proteínas		Colesterol		Calcio	4 mg
Carbohydrate	1 g	Vitamina A	10 IU	Sodio	327 mg
Grasa total	20 g	Vitamina C	2 mg	Fibra dietetica	