

## Aliño de ensalada



**Guarnición**

Tipo de  
receta



**5 Minutos**

Preparación



**Fácil**

Dificultad



### Ingredientes para personas

Aceite de pipas de calabaza  
Vinagre (el de su gusto)  
Sal Especies y hierbas frescas a gusto

### Preparación

El aceite de pipas de calabaza encuentra su mayor campo culinario en los aliños para ensaladas. Si se mezcla con sal y un buen vinagre, y además pimienta y hierbas frescas se obtendrá un aliño exquisito.

Sugerencia: la elección del vinagre es cuestión de gusto, tradicionalmente se ha usado el vinagre de manzana. Sin olvidarnos del yogur, que casa perfectamente con el aceite de pipas de calabaza para preparar aliños

**Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Pixelmaker.at**