



# Aderezo Balsámico

## INGREDIENTES

- 1/2 tz. de vinagre balsámico
- 3 cdas. salsa de soya baja en sodio o tamari
- 3 cdas. jarabe de maple
- 1/2 cda. granulado de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 1/2 cdas. levadura nutricional (opcional)
- Hierbas frescas\*
- Pimienta negra, molida

## ELABORACION

- 1 Primero, pica finamente el ajo y las hierbas.
- 2 En un tazón pequeño, bate con un batidor el vinagre balsámico, la salsa de soya baja en sodio o tamari, el jarabe de maple, el granulado de cebolla, el ajo, la levadura nutricional si se usa, las hierbas y la pimienta negra recién molida.

Alternativamente, coloca todos los ingredientes en un frasco, cierra la tapa y agita bien para combinar.

Usa como aderezo para ensaladas o rocía sobre papas cocidas con albahaca fresca y pimientos asados.

## TIPS & INFORMACION ADICIONAL

- \* Para las hierbas frescas, puedes usar romero, orégano o cebollín.
- La levadura nutricional es un condimento con sabor a queso. Se encuentra en la sección de productos naturales.