

SALSA FRANCESA PARA ENSALADA

Ingredientes:

- ½ taza de Sopa de Tomate Campbells
- ¼ de taza de aceite vegetal
- ½ taza de vinagre de manzana
- 2 Cucharadas de Azúcar
- ½ cucharita de pimentón (paprika)
- ½ cucharita de semilla de apio
- ½ cucharita de mostaza en polvo
- ½ cucharita de Salsa Inglesa
- ¼ de cucharita de pimienta negra
- ½ cucharita de sal
- 1 diente de ajo

Preparación:

1. Se agregan al vaso de la licuadora la sopa, el aceite, el vinagre, el azúcar, el pimentón, la semilla de apio, la mostaza en polvo, la salsa inglesa, la pimienta y la sal. Se procesa hasta moler y combinar bien todos los ingredientes. Se vacía la salsa a un tazón.
2. El diente de ajo se machaca para quebrarlo y se agrega a la salsa para que suelte su sabor. Se retira el ajo antes de usar el aderezo.
3. Servir la salsa para acompañar ensaladas de lechuga o de verduras al gusto.