



[Vinagreta Antioxidante de Cúrcuma](#)

Una super ensalada sin su aliño, es como superman sin su capa...

Y cada día, podemos hacer aliños diferentes, sabrosos y ricos en propiedades terapéuticas gracias a las hierbas, especias, tipo de vinagre que pongamos, aceites y un largo etcétera...Así que a pasárselo bien y jugar con todos estos elementos, os parece?

Esta vinagreta lleva:

Ingredientes para 2 personas

- 2 c.soperas de aceite de oliva virgen bio
- 1c.sopera de aceite de sésamo bio
- 1 c.sopera de vinagre de arroz, es el más suave de todos

- 1 c.café de ajo en polvo
- 1 c.postre de mostaza en polvo
- 1 c.postre de cúrcuma y pizca de pimienta (para absorber bien sus propiedades)
- pizca de sal no refinada

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes en un bol, servir 1-2 c.soperas/ persona.

♦ Al llevar cúrcuma, le confiere a este aliño color, valor antioxidante y anti-inflamatorio, pura salud y felicidad

