

Rosemary Vinaigrette



Time needed: 5 minutes Makes: 1 serving (about 1/4 cup)

INGREDIENTS

- 1 Tablespoon (first line on the jar) red wine or other vinegar
- 1 Tablespoon prepared mustard
- Pinch Salt
- Pinch Black pepper
- Pinch Sugar
- 3 Tablespoons (3 lines on the jar) olive oil
- 2 sprigs fresh rosemary (about 2 teaspoons or to taste), chopped
- 1 half pint canning jar – some jars have measurement lines. If yours doesn't, you can divide it in fourths with a sharpie if that makes it easier for you.

DIRECTIONS

1. Place the vinegar, mustard, salt, pepper and sugar in the jar.
2. Close tight and shake for about 30 seconds to dissolve the sugar.
3. Add oil and rosemary to the jar. Close tight and shake for another 30 seconds.
4. Adjust seasoning if needed.
5. Shake again before using.

Recipe by Chef Gilbert Rodriguez



This project is based upon work supported by U.S. Department of Agriculture, NIFA, FINI under award number 2017-70025-26683



VIVA FARMS



Vinagreta de Romero



Tiempo Necesario: 5 minutos Porciones: 1 (aproximadamente 1/4 taza)

INGREDIENTES

- 1 Cucharada (Primera línea en el recipiente) Vino rojo o otro tipo de vinagre
- 1 Cucharada de mostaza
- Una Pizca de Sal
- Una Pizca de Pimienta Negra
- Una Pizca de Azúcar
- 3 Cucharadas (3 líneas en el recipiente) Aceite de Olivo
- 2 ramitas de romero fresco (aproximadamente 2 cucharaditas o al gusto about), picado
- 1 tarro de una taza con tapadera– algunos de estos recipientes tienen líneas para medir. Si el suyo no tiene, usted puede dividir en cuatro partes con un marcador si eso lo hace más fácil para usted.

DIRECCIONES

1. Agregue el vinagre, mostaza, sal, pimienta y azúcar en el recipiente.
2. Tapar bien y agitar aproximadamente 30 segundos para disolver la azúcar. Agrega el
3. Aceite y el romero al recipiente.
4. Tapar bien y agitar de nuevo otros 30 segundos. Ajustar el sazón si lo es necesario.
5. Agitar de nuevo antes de usar.

Receta por Chef Gilbert Rodriguez



Este material fue financiado por el Programa de asistencia de nutrición complementaria de la USDA. 2017-70025-26683.



VIVA FARMS

