

# ALIÑO DE MOSTAZA CON LAS SOBRAS

Use el resto de la mostaza y otros condimentos para preparar un delicioso aliño para ensalada.

$\frac{3}{4}$  de  
taza de  
aceite  
de oliva



$\frac{1}{4}$  de taza  
de vinagre  
balsámico



sal y  
pimienta



## INSTRUCCIONES

Agregue el aceite de oliva, el vinagre balsámico y la sal y pimienta a un recipiente de mostaza casi vacío, y ponga la tapa.

Agitarlo y servir.



**SAINT PAUL**  
PUBLIC WORKS

Fuente: Jeanette Rebar, Especialista de Extensión, Obras Públicas de Saint Paul