

**VINAGRETA PARA ENSALADAS** 10 minutos 10 minutos 4 porciones**INGREDIENTES**

- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva, virgen (36 g)
- Zumo de 1/2 naranja
- Zumo de 1/2 limón
- Vinagre (de arroz, vino blanco... al gusto)
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de pimentón (dulce o picante)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Exprimir los jugos del limón y la naranja.

2º Juntar todos los ingredientes en un recipiente y después guardar en la nevera para futuros usos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (25 g)	% DDR
ENERGÍA	356 kcal	90 kcal	4 %
PROTEÍNA	1 g	0 g	1 %
H. CARBONO	5 g	1 g	0 %
AZÚCARES	4 g	1 g	1 %
GRASA	36 g	9 g	13 %
GRASAS SATURADAS	5 g	1 g	7 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	0 g	1 %
SODIO	5 mg	1 mg	0 %