

**ACEITE C/ AROMA DE JENGIBRE Y MOSTAZA** 20 minutos 15 minutos 1 porción**INGREDIENTES**

- Aceite de oliva (200 ml)
- jengibre (30 gr)
- Mostaza en grano (2 cucharadas)
- 1 cucharada de comino y 1 de sal

**MÉTODO DE PREPARACIÓN**

- 1º Calentar el aceite de oliva en un cazo a fuego medio con las semillas de mostaza durante cinco minutos.
- 2º Bajar el fuego al mínimo, añadir el jengibre, el comino y la sal y cocinar durante 10 minutos. Dejar atemperar, colar y guardar en un recipiente tapado en un sitio fresco, seco y sin olores fuertes.
- 3º Bajar el fuego al mínimo, añadir el jengibre, el comino y la sal y cocinar durante 10 minutos. Dejar atemperar, colar y guardar en un recipiente tapado en un sitio fresco, seco y sin olores fuertes.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

	POR 100 g	POR PORCIÓN (253 g)	% DDR
ENERGÍA	763 kcal	1929 kcal	96 %
PROTEÍNA	2 g	4 g	8 %
H. CARBONO	9 g	22 g	9 %
AZÚCARES	0 g	0 g	1 %
GRASA	80 g	202 g	288 %
GRASAS SATURADAS	11 g	29 g	145 %
FIBRA ALIMENTARIA	2 g	4 g	16 %
SODIO	638 mg	1615 mg	67 %