

# Spicy salad dressing



150 ml de  
vinagre balsámico



100 ml de aceite  
de calabaza



200 ml de  
aceite de oliva



1/2 naranja



Chili



Sal

## Preparación:

1. Quita el tallo del chili. Pela muy fina la piel de la naranja y exprime el zumo. Pon el chili, el zumo y el resto de los ingredientes en el vaso. Cierra la tapa.
2. Bate todo junto hasta obtener la textura deseada.
3. Llena algunas botellitas con el aliño dejando algo de espacio en ellas. Se puede conservar en el frigorífico hasta cuatro semanas. Antes de utilizarlas, sácalas con tiempo del frigorífico para que alcancen la temperatura ambiente. Agítalas y úsalas como aderezo para ensaladas.

## Consejo Bosch:

Sin la naranja, la vinagreta puede aguantar al menos cuatro semanas sin necesidad de refrigeración. Para ello, sustituye el zumo de naranja por dos cucharadas de agua y una de vinagre. Los tipos de aceite se pueden variar al gusto. Los más suaves quedan especialmente bien con el balsámico. También se le puede añadir una cucharadita de mostaza y otra de bayas de enebro.

 500 ml