

# Homemade Balsamic Vinaigrette

*Serves 4*

## Ingredients

¼ cup extra virgin olive oil  
1/8 balsamic vinegar  
1 teaspoon stone ground mustard  
1 teaspoon honey  
¼ teaspoon each: cumin, oregano, garlic powder, black pepper and paprika  
Salt and pepper to taste

## Directions

1. mix all dry seasonings together in a small bowl. In another bowl, combine olive oil, vinegar, mustard and honey. Mix with a whisk or fork until oil and vinegar emulsify (mixed together).
2. Add dry seasonings while whisking. Mix thoroughly and set aside.

# Vinagreta balsámica casera

*4 porciones*

## Ingredientes

- ¼ de taza de aceite de oliva extra virgen
- 1/8 de taza de vinagre balsámico
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de miel
- ¼ de cucharadita de cada uno: comino, orégano, ajo en polvo, pimienta negra y pimentón
- Sal y pimienta al gusto

## Instrucciones

1. Mezcle todos los condimentos secos en un tazón pequeño. En otro tazón, combine el aceite de oliva, el vinagre, la mostaza y la miel. Mezcle con un batidor o un tenedor hasta que se mezclen el aceite y el vinagre.
2. Agregue los condimentos secos mientras bate. Mezcle bien y reserve.