



<https://www.mepillasquisando.com>



## SALSA DE VINAGRE 1874



### INGREDIENTES:

- 100 ml de Caldo de Carne.
- 100 ml de Vinagre.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Racimo de Perejil.
- Sal y Pimienta.

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Pones en una cazuela igual cantidad de caldo que de vinagre, sal, pimienta, ajos picados y bastante perejil picado igualmente. Hecho esto, pones la cazuela al fuego hasta dar un par de hervores. Ya que los ha dado, lo pruebas de sal y lo apartas. Esta salsa sirve para toda carne asada.

<https://www.mepillasquisando.com>