

## Aderezo de Limón y Miel



### Pieza:

Saladmaster Food Processor  
small mixing bowl

**Valora:** ★★★★★

[Agregar un Comentario](#)

### Descripción de la Receta:

Este aderezo es fácil, delicioso y nutritivo.

1 taza de  
miel  
(335  
g)  
1 taza de  
zumo de limón o 4 limones frescos maduros  
(240  
ml)  
2 unidades de  
anís estrellado (opcional)

### Preparación :

1. Lava bien los cuatro limones y córtalos por la mitad.
2. Utilizando la Máquina Saladmaster, pon la parte carnosa del medio limón contra el Cono #1 para extraer su jugo. Da vueltas cuidadosamente a la manivela hasta extraer todo el jugo en un bol. Continúa con este proceso hasta extraer todo el jugo de los cuatro limones y llenar una taza.
3. Añade la miel al jugo de limón y mezcla bien.
4. Añade el anís estrellado y déja reposar 15 minutos para que se mezclen bien los sabores.
5. Sirve a temperatura ambiente o mete en la nevera si quieres que el aderezo esté más frío.

### Consejos:

- Sirve con frutas.
- Aderezo Cremoso de Miel: mezcla 1 taza (245 g) de yogur con la miel antes de añadir el zumo de limón.
- Aderezo de Lima y Miel: usa zumo de lima en lugar de zumo de limón o prueba con naranjas.
- Usa el anís estrellado para glasear carne ya que realza su sabor.

### Información nutricional por ración

**Calorías:** 70  
**Grasa Total:** 0g  
**Grasa** 0g

**Saturada:****Colesterol:** 0mg**Sodio:** 0mg**Carbohidratos:** 19g**Fibra** 0g**Dietética:****Proteína:** 0g