



SALSA DE YOGHURT CON PALTA AL CIBOULETTE

Ingredientes

- 1 Yoghurt Natural Griego NESTLÉ®
- 1 Palta mediana y madura
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Cucharada de jugo de limón
- Sal y pimienta a gusto
- ½ Ramita de ciboulette cortada finamente

Preparación

1.- Junta el yoghurt natural Griego NESTLÉ®, con todos los otros ingredientes, menos el ciboulette, en el jarro de una mini pimer o juguera y procesa a velocidad media durante 8 a 10 segundos hasta homogenizar. Una vez lista agrega el ciboulette picado finamente y refrigera por 20 minutos. Sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
2



Tiempo:
5 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 184 Kcal |
| Proteínas: | 0.3 g |
| Grasa Total: | 1.6 g |
| Colesterol: | 0.5 mg |
| H. de Carbono: | 0.7 g |
| Fibra Dietética: | 0,4 g |
| Sodio: | 35 mg |

