



SALSA DE YOGHURT Y PALTA AL CIBOULETTE

Ingredientes

- 1 Yoghurt natural
- 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 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:
20



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

