



SALSA DE YOGHURT CON PIMENTÓN AL MERKÉN

Ingredientes

- 1 Yoghurt natural
- 1 Tarro pequeño de pimentón en conserva y escurrido
- ½ Taza de aceite de oliva
- 1 Cucharadita de merkén
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

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



Dificultad:
Baja



Porciones:
20



Tiempo:
5 minutos

Información Nutricional

Energía:	41 Kcal
Proteínas:	0.3 g
Grasa Total:	4.0 g
Colesterol:	0.5 mg
H. de Carbono:	0.5 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	20 mg

