



SALSA DE YOGHURT CON MOSTAZA Y MIEL

Ingredientes

- 1 Yoghurt natural
- 1 Cucharada de mostaza
- 1 Cucharada de Miel
- 1 Cucharada de mayonesa
- 3 Cucharadas de aceite de oliva
- Un toque de sal 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 y sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
1



Tiempo:
5 minutos

Información Nutricional

Energía:	39 Kcal
Proteínas:	0.4 g
Grasa Total:	3.6 g
Colesterol:	0.8 mg
H. de Carbono:	1.3 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	19 mg

