



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 |

