



SALSA DE YOGHURT CON ALBAHACA Y AJO

Ingredientes

- 1 Yoghurt natural
- ½ Taza de hojas de albahaca (12 hojas aprox.)
- 1 Diente de ajo pequeño
- ½ Taza de aceite de oliva (100 ml)
- 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 y sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
15



Tiempo:
5 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|---------|
| Energía: | 65 Kcal |
| Proteínas: | 0.3 g |
| Grasa Total: | 6.8 g |
| Colesterol: | 0.6 mg |
| H. de Carbono: | 0.5 g |
| Fibra Dietética: | 0 g |
| Sodio: | 4 mg |