



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