

SALSA DE YOGHURT A LA NAPOLITANA



Ingredientes

- 1 Yoghurt natural
- ½ Taza de aceitunas
- 2 Cucharadas de salsa de tomates o ketchup
- ½ Taza de aceite de oliva
- 1 Cucharada de orégano
- 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:	54 Kcal
Proteínas:	0.3 g
Grasa Total:	5.5 g
Colesterol:	0.5 mg
H. de Carbono:	0.7 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	76 mg