



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 |

