



DIP DE YOGHURT CON HUEVO Y ACEITUNAS

Ingredientes

- 1 Huevo duro
- 1 Yoghurt batido natural NESTLÉ®
- ¼ Taza de aceitunas descarozadas
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- Sal, pimienta y ají (optativo)
- ¼ Cucharadita de orégano (fresco en lo posible)

Preparación

1.- Junta en un jarro o recipiente de mini pimer el huevo duro con el yoghurt batido natural NESTLÉ®, las aceitunas y aceite de oliva. Condimenta con un toque de sal y pimienta a gusto, procesa a velocidad alta durante unos segundos hasta moler completamente.

2.- Vierte la preparación a un pocillo y decora con gajos de aceitunas y hojas de orégano frescas. Sirve de inmediato con lo más quieras en tu cóctel o ensalada preferida.



Dificultad:
Baja



Porciones:
15



Tiempo:
15 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|---------|
| Energía: | 32 Kcal |
| Proteínas: | 0.8 g |
| Grasa Total: | 2.9 g |
| Colesterol: | 15.0 mg |
| H. de Carbono: | 0.7 g |
| Fibra Dietética: | 0 g |
| Sodio: | 82 mg |