



PASTA DE NUECES Y RICOTTA PARA COCKTAIL

Ingredientes

100 g Nueces molidas (1 taza)

100 g Ricotta

½ Tarro de crema NESTLÉ®

1 Cucharada de mostaza

Sal, pimienta

1 Paquete de galletas GRILL® AMERICAN CRACKERS McKAY®

1 Paquete de ciboulette

Preparación

1.- Junta en el jarro de una mini pimer o juguera las nueces con la ricotta, añade la crema NESTLÉ® y la mostaza, condimenta con un toque de sal y pimienta a gusto. Procesa a velocidad alta durante unos segundos hasta moler completamente.

2.- Distribuye la pasta sobre unas pocas galletas GRILL® CRACKERS McKAY®, decora con las varas de ciboulette, el resto de la preparación déjala en un pocillo con las demás de las galletas de manera decorativa para servir de inmediato.

Sugerencia

Puedes además decorar con aceitunas trozadas, tocino crocante etc. Así varías la presentación y colorido de la receta.



Dificultad:
Baja



Porciones:
18



Tiempo:
15 minutos

Información Nutricional

Energía:	89 Kcal
Proteínas:	2.5 g
Grasa Total:	5.5 g
Colesterol:	7.3 mg
H. de Carbono:	4.3 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	40 mg