



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.



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

Sugerencia

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