

PASTA AGRIDULCE DE MANZANA Y RICOTTA PARA COCKTAIL



Dificultad:
Baja



Porciones:
20



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	34 Kcal
Proteínas:	9.0 g
Grasa Total:	1.4 g
Colesterol:	2.0 mg
H. de Carbono:	4.6 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	81 mg

Ingredientes

100 g Ricotta (½ pote chico)

3 Cucharadas de mayonesa

1 ½ Manzana verde rallada

3 Pepinillos dill o dulces cortados finos (½ taza)

Sal a gusto

1 Paquete de galletas GRILL® AMERICAN CRACKERS MckAY®

Preparación

1.- Junta la ricotta con la mayonesa y remueve hasta integrar bien y conseguir una crema suave. Añade la manzana rallada con el pepinillo y condimenta con sal y pimienta a gusto, remueve nuevamente hasta homogenizar.

2.- Sirve algunas galletas GRILL® AMERICAN CRACKERS MckAY® con un poco de la pasta y déjalas en una bandeja, el resto de la pasta viértela en un pocillo con el resto de las galletas para que cada uno las pueda untar y servir cuando gusten.