



## DIP DE CHAMPIÑONES

### Ingredientes

- 2 Cucharadas de cebollín o puerro cortado finamente
- 1 Taza de champiñones picados (100 g aprox.)
- 1 Cucharadita de aceite oliva
- Sal y pimienta a gusto
- ½ Taza de mayonesa
- 1 yoghurt natural
- 1 Tarro de crema espesa NESTLÉ® (de 236 g)

### Preparación

1.- Calienta una sartén con el aceite de oliva indicado, saltea el cebollín con los champiñones a fuego fuerte durante unos minutos revolviendo de vez en cuando. Condimenta con sal y pimienta a gusto, una vez listos retira del fuego y enfría.

2.- En un bowl mediano junta la mayonesa con el yoghurt natural y la crema espesa NESTLÉ®. Revuelve enérgicamente hasta conseguir una salsa de textura cremosa, añade el salteado anterior previamente frío y revuelve hasta dispersar todos los ingredientes.

3.- Una vez lista, puede servir para acompañar vegetales, galletas o bocados para cóctel.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
20



Tiempo:  
20 minutos

### Información Nutricional

Energía:	52 Kcal
Proteínas:	0.7 g
Grasa Total:	4.6 g
Colesterol:	10.0 mg
H. de Carbono:	19.0 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	39 mg