

ENTRADA DE HABAS Y QUESILLO



Ingredientes

- ½ Kg. habas tiernas cocidas (peladas opcional)
- ¼ Kg. queso fresco cortado en cubos
- 100 g Aceitunas sin carozo
- 3 Huevos duros partidos en octavos
- 2 Yoghurt natural
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- Sal, pimienta

Preparación

1.- En un recipiente extendido y plano acomoda de manera decorativa las habas con los cubos de queso fresco y las aceitunas sin carozo. Sobre esto, acomoda los gajos de huevos y deja en refrigeración unos minutos.

2.- Aparte, junta en un pequeño recipiente el yoghurt natural con el jugo de limón y el aceite de oliva; condimenta con sal (¼ de cucharadita) y pimienta a gusto (una pizca) mezcla muy bien hasta conseguir una salsa líquida. Al momento de servir vierte esta preparación sobre los vegetales y lleva a la mesa de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
15 minutos

Información Nutricional

Energía:	272 Kcal
Proteínas:	16.6 g
Grasa Total:	13.2 g
Colesterol:	118 mg
H. de Carbono:	22.5 g
Fibra Dietética:	1,4 g
Sodio:	652 mg