



SALSA DE YOGHURT CON PISTACHOS

Ingredientes

- ½ Taza de pistachos
- 1 Cucharada de mostaza
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta a gusto
- 1 Yoghurt natural

Preparación

1.- Junta todos los ingredientes con el Yoghurt natural en el jarro de una juguera, condimenta con sal y pimienta a gusto. Procesa a velocidad alta hasta conseguir una mezcla homogénea. Refrigerera durante 10 minutos y sirve cuando gustes.

Nota

Esta salsa es ideal para bañar una ensalada o acompañar tus wraps con vegetales.



Dificultad:
Baja



Porciones:
10



Tiempo:
10 minutos

Información Nutricional

Energía:	58 Kcal
Proteínas:	1.8 g
Grasa Total:	5.0 g
Colesterol:	1,6 mg
H. de Carbono:	2.5 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	30 mg

