



SALSA DE YOGHURT CON QUESO DE CABRA

Ingredientes

- 100 g de queso de cabra
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Cucharada de orégano
- 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.



Dificultad:
Baja



Porciones:
10



Tiempo:
10 minutos

Nota

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

Información Nutricional

Energía:	57 Kcal
Proteínas:	2.1 g
Grasa Total:	4.6 g
Colesterol:	9,5 mg
H. de Carbono:	1.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	39 mg