

SALSA MIXTA DE AJO Y CIBOULETTE

Ingredientes

- 1 Tarro chico de crema SVELTY®
- 4 Cucharadas semi colmadas de mayonesa light
- 1 Diente de ajo pelado
- ½ Paquete de ciboulette cortado finamente

Preparación

1.- Junta en el jarro de una juguera la crema SVELTY® con la mayonesa y el ajo, condimenta con un toque de sal y pimienta a gusto. Procesa a velocidad alta hasta conseguir una mezcla homogénea. Agrega el ciboulette cortado finamente y refrigera 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:
15



Tiempo:
15 minutos

Información Nutricional

Energía:	39 Kcal
Proteínas:	0.4 g
Grasa Total:	3.6 g
Colesterol:	8,1 mg
H. de Carbono:	1.4 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	45 mg