



<https://www.mepillasquisando.com>



SALSA DE YOGUR CASERA



INGREDIENTES:

- 250 gr. de Yogur natural.
- 1 Diente de Ajo.
- ½ Limón. (Zumo).
- 1 Cucharadita de Pimienta molida.
- 1 Cucharadita de Sal.
- 1 Chorreoncito de Aceite de oliva.
- 1 Ramita de Menta fresca.
- 2 Ramitas de Eneldo fresco.

ELABORACIÓN:

Poneos el yogur en un bol. Picamos el diente de ajo muy pequeñito (o lo rallamos) y lo añadimos al bol. Agregamos el zumo de limón, la sal, la pimienta y un chorrito de aceite de oliva. Mezclamos muy bien todo hasta tener una salsa homogénea. Picamos las hojas de menta fresca y eneldo (dejamos una hojita para decorar) con el cuchillo y añadimos a la salsa. Mezclamos todo hasta que la menta se haya incorporado bien. Esta salsa es ideal para acompañar diferentes platos, como ensaladas, kebab, falafel, verduras, ensaladas etc.

<https://www.mepillasquisando.com>