

Salsa Dip de Rábano Picante y Manzana



Sirve:

2 tazas (460g), 2 cucharadas por ración

Pieza:

Saladmaster Food Processor
medium mixing bowl

Valora: ☆☆☆☆☆

[Agregar un Comentario](#)

12 gramos
de cebollinos picados (opcional)
($\frac{1}{4}$
taza)

Preparación :

1. En un bol mediano coloca todos los ingredientes hasta la pimienta negra, y remueve bien.
2. Añade los cebollinos, si lo deseas.
3. Refrigera la mezcla por lo menos 2 horas permitiendo así que se mezclen los sabores y que se espese la salsa. Se puede preparar la noche de antes de servir.

Consejos:

- Sirve con chips vegetales, galletas saladas horneadas o rodajas de manzana.
- Sirve también como una deliciosa salsa para carne.

[Información nutricional por ración](#)

Calorías: 37
Grasa Total: 3g
Grasa 2g
Saturada:
Colesterol: 6mg
Sodio: 78mg
Carbohidratos: 2g
Fibra 0g
Dietética:
Azúcar: 1g
Proteína: 1g