



Crudités con salsa skordalia

Salsa skordalia griega con toque de ajo acompañada de puré de papa Lamb Weston® servidos con crudités de verduras y chips de pita

INGREDIENTES

- 1 lb/453 g de puré Lamb Weston® Supreme™ (M16)
- 8 dientes de ajo
- ¾ de taza de almendras blanqueadas, enteras
- ½ taza de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharada de sal
- 5 cucharadas de jugo de limón recién exprimido
- 3 cucharadas de vinagre blanco
- Sal y pimienta a gusto

Sirve con chips de pita y crudités de verduras

INSTRUCCIONES

1. Cocina el puré de papa según las instrucciones del fabricante
2. En un procesador de alimentos, combina el ajo, las almendras y el aceite de oliva y procesa hasta formar una pasta
3. Agrega puré de papa al procesador junto con 1 cucharada de sal, 3 cucharadas de jugo de limón y 1 cucharada de vinagre blanco. Procesa hasta que quede uniforme
4. Ajusta la condimentación con sal y pimienta, jugo de limón y vinagre blanco

Rendimiento

4 porciones