LambWeston®
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

# 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