Receta para salsa cremosa de yogur y eneldo

EQUIPO NECESSARIO

PROCIONES 2

cuchillo, tabla de cortar

COSTO ESTIMADO

\$4.24

COSTO POR RACIÓN

\$2.12

INGREDIENTES

- 2/3 taza de yogur griego natural sin grasa
- 1 ea de limón, en jugo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharada de eneldo fresco, picado
- 1/4 cucharadita de sal o al gusto
- pimienta negra molida, al gusto

PREPARACIÓN

 Combine todos los ingredientes en un tazón. Mezcle bien, pruebe y ajuste la sazón según sea necesario. Para una salsa más ligera, agregue una cucharadita o dos de agua. Servir con pescado o un dip para verduras. ¡Disfrutar!



Receta para

SALSA CREMOSA DE YOGUR Y ENELDO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Creamy Yogurt Dill Sauce

Nutrition Facts

Serving Size: 1 Serving

Amount Per Serving	g	% Daily Value*	
Calories	118.7 kcal	6 %	
Total Fat	7.2 g	11 %	
Saturated Fat	1 g	5 %	
Trans Fat	0 g		
Cholesterol	4.1 mg	1 %	
Sodium	322.9 mg	13 %	
Total Carbohydrate	5.8 g	2 %	
Dietary Fiber	0.2 g	1 %	
Sugars	3.3 g		
Protein	8.7 g	17 %	
Vitamin A	0 % • Vitamin C	17 %	
Calcium	9 % • Iron	1 %	

^{*} Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

BENEFICIOS PARA LA SALUD

Eneldo - contiene flavonoides conocidos por ayudar a la salud del corazón al ayudar a reducir el riesgo de accidente cerebrovascular y enfermedad cardíaca.

También es una buena fuente de manganeso que puede apoyar la función del sistema nervioso y el cerebro.

BENEFICIOS PARA LA SALUD

Yogur - rica fuente de calcio conocida por mantener fuertes los dientes y los huesos.
Algunos yogures contienen probióticos que alimentan las bacterias beneficiosas del intestino y pueden ayudar a aliviar problemas digestivos como la hinchazón o el estreñimiento.



Referencias:

Receta proporcionada por Reanetta Perkins Receta traducida por Maya Lechowick

Maryland University of Integrative Health

7750 Montpelier Rd. Laurel, MD 20723 410-888-9048 I outreach@muih.edu www.muih.edu