

Salsa de yogur y cebollino con thermomix

Salsa de yogur y cebollino con thermomix

5 min	5 min 0 min	5 min 0 min 5 min	5 min 0 min 5 min 1/10
5 min 0 min 5 min 1/10 0	5 min 0 min 5 min 1/10 0 4	5 min 0 min 5 min 1/10 0 4 16	

5 min 0 min 5 min 1/10 0 4 16

1 yogur

1 chalota

1 diente de ajo

1 cucharada de vinagre balsámico

1 cucharadita de perejil

5 ramitas de cebollino

Sal y pimienta

Â»

Pela la chalota y el diente de ajo.

Â»

Colócalos en el bol del Thermomix y programa 5 segundos a velocidad 5.

Â»

Añade el resto de los ingredientes: el yogur natural, el vinagre balsámico, el perejil, el cebollino finamente picado, la sal y la pimienta.

Â»

Programa 20 segundos en modo inverso a velocidad 3. Conservar en el refrigerador