

Receta para:

SALSA RANCH CASERA

Porciones de muestra para 10-20 estudiantes

INGREDIENTES

- 8 oz de yogurt natural griego
- 1-2 cucharadas (o más a su preferencia) perejil fresco, finamente picado
- 1-2 cucharadas (o más a su preferencia) de cebollín fresco , finamente picado
- 1-2 cucharaditas de ajo en polvo o 1-2 dientes de ajo fresco, picados
- Sal y pimienta a gusto
- 1 taza de agua a temperatura ambiente
-
- 1 paquete de salsa de ranch (un paquete de salsa ranch es un buen sustituto si es que no tiene acceso a hierbas frescas)

INSTRUCCIONES

1. Combine el yogurt, hierbas, ajo, sal y pimienta (o paquete de salsa ranch) en un bol o recipiente pequeño.
2. Añada una cucharada de agua a la vez a la mezcla de yogurt hasta obtener a la consistencia deseada.
3. Utilice la salsa como aderezo en ensaladas o para ser untado con palitos de vegetales.

