HerZechef



APERITIVOS / ENTRANTES

Dip de pepinillos

6 raciones 272 kcal

Ingredientes

- **1** bote de pepinillos en vinagre agridulces
- **2** piparras
- **1/2** cebolla
- **4**-5 lonchas de bacon
- **1** tarrina de queso crema
- **1 cucharada** de ajo en polvo
- **1 cucharada** de eneldo
- **1 cucharada** de iogurt
- Un chorrito del agua de los pepinillos y de las piparras
- Parmesano rallado a tope

POR RACIÓN

Proteínas	**7,6 g**
Grasas	**22 g**
Hidratos	**12 g**
Fibra	**0,8 g**

Elaboración

1. Picar casi todo un bote de pepinillos agridulces
2. Picar un par o tres de piparras según lo que os guste el picante
3. Picar unas tres o cuatro tiras de bacon crujiente
4. Picar media cebolla bien pequeña
5. En un bol, echar todos los ingredientes picados
6. Añadir una tarrina entera de queso crema, una cucharada de ajo en polvo, otra de eneldo y otra de yogur griego
7. Añadir un chorrito del agua de los pepinillos y de las piparras
8. Añadir el bacon y el parmesano rallado a tope
9. Mezclar todo
10. Presentar el dip en el mismo bote de los pepinillos agridulces
11. Espolvorear un poco más de bacon crispy por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto