

Salsa de Queso Cottage

Makes: 5 Porciones

Ingredients

1 cup queso cottage, bajo en grasa

1/4 teaspoon eneldo seco o perejil

1/4 teaspoon cebolla en polvo

1/8 teaspoon ajo en polvo

1 pinch pimienta negra

Vegetales frescos de su gusto (brócoli, zanahorias, apio, pimiento verde, judías verdes)

Directions

1. Coloque los primeros 5 ingredientes en una licuadora y mezcle hasta que estén suaves, alrededor de 1 a 2 minutos. Nota: mezclar en exceso resultará en una salsa demasiada aguada.
2. Vierta la mezcla en un tazón pequeño. Cúbrala con papel plástico y colóquela en el refrigerador.
3. Mientras la salsa se enfría, lave los vegetales frescos.
4. Corte las zanahorias, el apio, el pimiento verde y las judías verdes en palitos pequeños.
5. Rompa el brócoli en floretes.
6. Sumerja los vegetales en la salsa fría y disfrutar!