



Ariel

Disney
PRINCESS

SALSA "ESTRELLA DE MAR"

Estos bocaditos inspirados en el mar se preparan con rapidez y son especialmente deliciosos después de un ajetreado día de natación o de jugar.

Instrucciones

1. Exprime las espinacas para eliminar el exceso de agua. Pon las espinacas, la mayonesa, la pasta de sopa de cebolla y la nata agria en un bol grande y mézclalo todo.
2. Con la parte de atrás de una cuchara pequeña, unta una cucharadita de salsa en un lado del pepino redondo. Coloca 5 trozos de pimiento en forma de estrella de mar y sírvelos.

• Para 6 personas •

Ingredientes

1 paquete (200 g) de espinacas, descongeladas

½ taza de mayonesa light

1 paquete de sopa de cebolla

1 bote (250 ml) de nata agria baja en grasas

2 pepinos, cortados en rodajas de 2,5 cm

½ pimiento rojo, cortado en tiras de 2,5 cm de ancho y luego cortadas diagonalmente

½ pimiento verde, cortado en tiras de 2,5 cm de ancho y luego cortadas diagonalmente

Sugerencia

¿Te apetece algo atrevido?
¡Prueba a poner esta salsa encima de otras verduras y snacks!

