

A collection of wooden kitchen utensils, including a spatula and a spoon, positioned in the top-left corner of the page.

# SALSA DE APERITIVO

## Ingredientes

- media cebolla
- cucharada de aceite
- cucharada de mantequilla
- caldo Maggi de pollo o de verdura
- pizca de sal
- pizca de pimienta
- 1 yogurt natural
- 1 queso crema
- Opcional: puedes agregarle una pizca de merkén



## Paso a paso

1. Picar la mitad de la cebolla (corte juliana)
2. En un sartén poner el aceite y la mantequilla y luego agregar la cebolla picada
3. Agregar el caldo Maggi (para que se disuelva bien puedes ponerlo en una taza pequeña con agua hirviendo, molerlo, revolver ahí y luego agregarlo al sartén)
4. Agregar sal y pimienta
5. En una juguera/licuadora poner la mezcla y agregar el yogurt natural y el queso crema completo
6. Encenderla y dejar que los ingredientes se mezclen bien
7. Listo para servir! Queda muy rico con papas fritas, palitos de apio o de zanahoria para un aperitivo diferente.



