



ADEREZO RANCH CASERO

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 25 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- ½ taza de queso crema doble crema La Villita
- 2 cucharadas de yogurt Griego
- 1 ½ cucharada de leche
- 2 cucharadas de jugo de limón
- ½ cucharada de sal con cebolla en polvo
- ½ cucharada de sal con ajo en polvo
- ¾ de cucharada de eneldo seco
- 1 ½ cucharada de cebolla finamente picada
- 1 cucharada de perejil finamente picado
- Sal
- Pimienta negra

MODO DE PREPARACIÓN

¿Te ha pasado que vas a comer alitas o una rica ensalada y al final lo que te gusta más es el aderezo Ranch que preparan? Pues después de leer esta receta, podrás hacerlo con ingredientes que fácilmente encuentras en la cocina. Si no lo vas a comer inmediatamente puedes guardarlo en el refrigerador para que dure por las siguientes dos semanas.

Es muy fácil de hacer, sólo licúa el queso doble crema La Villita, el yogurt Griego, las cucharadas de leche, el jugo de limón, la sal con cebolla, el ajo con cebolla y el eneldo seco hasta que los ingredientes estén perfectamente incorporados.

Pon la mezcla en un recipiente, agrega la cebolla y el perejil picado, y por último sazona con sal y pimienta.

Sirve con rebanadas de pan, totopos, pan tostado o papas fritas.

 LaVillitaMX  @LaVillita