

MINI PAPAS CRUJIENTES CON QUESO PARMESANO Y SALSA DE ALBAHACA SEMI-DULCE

Ingredientes:

Rinde: 2 porciones

- 12 mini papas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ¼ taza de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta al gusto

Para la salsa de albahaca:

- 10 hojas de albahaca fresca
- 1/2 taza de yogurt griego
- 1/2 cucharadita de Natuvia granulado
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de aceite de oliva

Natu tip: podés agregar aguacate

nativia

Preparación:

1. Cociná las mini papas en agua con sal por 10 minutos.
2. Aplastá ligeramente y dorá en una sartén con aceite de oliva, o colocá en la freidora de aire.
3. Espolvoreá con queso parmesano y dorá 2 minutos más.
4. Para la salsa, licuá la albahaca picada con Natuvia granulado, yogurt griego, limón y aceite de oliva. Podés hacer variaciones con aguacate.
5. Serví las papas tostaditas con la salsa encima.

nativia