

DIP MEDITERRÁNEO DE TOMATE SECO Y ALBAHACA

Ingredientes:

Rinde aproximado: 2 tazas

- 1 taza de tomates secos en aceite de oliva, escurridos (120 g)
- 1 taza de queso crema light, a temperatura ambiente (226 g)
- $\frac{1}{4}$ de taza de queso mozzarella rallado (30 g)
- $\frac{1}{4}$ de taza de queso feta, desmenuzado (30 g)
- $\frac{1}{4}$ de taza de hojas frescas de albahaca, compactadas (10 g)
- 2 sobres de Nativia con Probióticos (2 g)
- 1 diente de ajo rostizado, sin la cáscara (5 g)
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal (3 g)
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta negra molida (1 g)

Preparación:

1. En el procesador de alimentos, agregá los tomates secos, el queso crema, la mozzarella, el queso feta, los dos sobres de Nativia, la albahaca, el ajo rostizado, la sal y la pimienta. Si el procesador de alimentos es de poca potencia, es mejor que piqués los tomates secos con un cuchillo antes de incorporarlos, para evitar que las fibras sean muy difíciles de procesar.
2. Procesá todo a velocidad alta hasta que quede una mezcla homogénea y cremosa. Es importante parar el procesador un par de veces para bajar los ingredientes de las paredes con una espátula.
3. Serví el dip en un tazón y acompañalo con bastones de zanahoria, apio o tus galletas saladas preferidas.