

DIP DE SARDINA REAL EN ACEITE DE GIRASOL CON CILANTRO

 Porciones:	3
 Preparación:	25 minutos
*** Dificultad:	Media
 Calorías:	100

INGREDIENTES:

- 1 lata de Sardina Real en Aceite de Girasol
- 2 cdas. de queso crema
- El zumo de 1 limón
- 1 cdta. de salsa inglesa
- Dos ramitas de cilantro
- ½ tz. de rúcula
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

1. Desmenuza la sardina y sepáralo en un recipiente hondo.
2. Agrega a tu recipiente de sardinas el queso crema y mezcla hasta formar una pasta.
3. Pica el cilantro en pedazos pequeños y añádelo a tu pasta con rúcula, zumo de limón, salsa inglesa, sal y pimienta al gusto.
4. Revuelve todo ¡y tienes tu dip listo para disfrutar!

TIP:

Pruébalo con tostadas, galletas de sal o aderezo para tu pan.