



Dip de Habichuelas Verdes

¿Qué necesito?

- 1 lata **Habichuelas Verdes La Famosa**
- 1 cda. ajo en pasta
- 1 cda. de cebollas rojas en brunoise
- 1/2 cda. de comino
- 1/2 taza de Sour Cream
- 20 casabitos con orégano
- 1 cda. de azúcar crema
- 1/4 de taza **Aceite de Oliva La Famosa**
- 1 cda. de pimentón
- 1 cda. de puerro
- 1 limón, ralladura y zumo
- Sal

¿Cómo lo hago?

En una sartén con Aceite de Oliva La Famosa, sofreír la cebolla y el ajo, agregar el comino y las Habichuelas Verdes La Famosa con su agua. Dejar por aproximadamente 4 minutos. Procesar, dejando esta mezcla un poco rústica. Agregar zumo y ralladura de limón, rectificar sabor con sal y azúcar. Llevar a fuego lento de nuevo por dos minutos. Servir con el Sour Cream, agregar el pimentón y el puerro. Acompañar con el casabe.



2 personas



20 minutos

La **Famosa**™
Lo más natural