

GAJOS DE PAPA Y MANZANA

1 porción

INGREDIENTES

- ½ pieza de papa en gajos
- ½ cucharadita de aceite vegetal
- ½ cucharadita de paprika
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 1 pieza de manzana verde cortada en gajos

Para la salsa:

- 2 cucharaditas de mayonesa *light*
- 2 cucharaditas de pepinillos dulces picados
- 1 cucharada de jocoque seco
- ¼ cucharadita de ajo picado finamente

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar en un recipiente papa, aceite paprika y pimienta.
2. Hornear a 180° C hasta que las papas estén suaves.
3. Para la salsa, mezclar todos los ingredientes.
4. Servir las papas y manzanas acompañadas de la salsa a manera de dip o aderezo.

CUADRO NUTRIMENTAL

	1 porción
Energía (kcal)	259
Proteínas (g)	3
Hidratos de Carbono (g)	37
Fibra (g)	2.6
Lípidos (g)	6.3
Colesterol	19