



Creamy Garlic Dressing

Ingredients:

- 3/4 cup olive oil
- 1/3 cup Greek yogurt or sour cream
- 3 tablespoons lemon juice
- 1 tablespoon mild vinegar white wine, white balsamic, rice, or apple cider vinegar
- 1 tablespoon Dijon mustard
- 2 cloves garlic minced
- 1 teaspoon coarse ground black pepper*
- 1/2 teaspoon salt or to taste

Directions:

1. Add all the ingredients to the jar of a blender and mix until blended.
2. If needed, thin with 1-2 tablespoons of water as needed for pouring – leave as is for using as a dip.



SCAN QR CODE FOR
MORE RECIPES!





Aderezo Cremoso de Ajo

Ingredientes:

- 3/4 taza de aceite de oliva
- 1/3 taza de yogur griego o crema agria
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharada de vinagre suave vinagre de vino blanco, balsámico blanco, arroz o sidra de manzana
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de pimienta negra molida gruesa*
- 1/2 cucharadita de sal o al gusto

Indicaciones:

1. Agregue todos los ingredientes a la jarra de una licuadora y mezcle hasta que se incorporen los ingredientes.
2. Si es necesario, diluya con 1-2 cucharadas de agua según sea necesario para diluir, déjelo como está para usarlo como salsa.



¡ESCANEE EL CÓDIGO
QR PARA OBTENER
MÁS RECETAS!

