

## GREEN GODDESS DIP

Tiempo de preparación: 10 minutos

Ideal para 4 personas

### Ingredientes

- 5 onzas de queso feta
- 2 dientes de ajo
- 1 aguacate grande
- 1 limón, (alrededor de 2-3 cucharadas de jugo)
- ½ taza bien cargada de eneldo fresco (dill)
- ½ taza bien cargada de menta fresca
- ½ taza bien cargada de albahaca fresca empaquetada
- ½ taza bien cargada de cebollines frescos (chives) (o cebollas verdes \*)
- 1 cucharadita de mostaza Dijon
- ¼ taza de aceite de oliva (más 1/4 taza de agua)
- Sal marina y pimienta negra



### Instrucciones:

1. Agrega en tu procesador de comida el queso feta, los dientes de ajo, el aguacate, el jugo de limón, el eneldo, la menta, la albahaca, las cebolletas y el Dijon, pulsa brevemente para combinar.
2. Mientras el motor está funcionando, agrega ¼ taza de aceite de oliva hasta que esté completamente combinado, luego agrega ¼ taza adicional (o más) de agua hasta que el Dip alcance la consistencia que desees.
3. Prueba y sazón con sal y pimienta, según sea necesario, sirve con tus galletas, panes o vegetales favoritos... Espectacularmente delicioso.

### Notas:

\*Si no encuentras los cebollines o cebolla verde, puedes sustituirlos por ¼ de taza de cebolla morada.

\*Refrigerado y guardado en un recipiente bien cerrado durará hasta 3 días.