

# SALSA PARA MOJAR DE ALUBIAS BLANCAS



## PARA 4 PERSONAS

Información alérgica: NO CONTIENE soja, huevo, trigo, gluten, frutos secos.

Tiempo de cocción: 5 minutos

## INGREDIENTES

½ lata de 400 g de alubias blancas (también puedes usar garbanzos), escurridas y enjuagadas

2 dientes de ajo

1 cucharada de aceite de oliva

2 cucharadas de tahina (pasta de sésamo) - opcional

El jugo de ½ limón

1 aguacate maduro, troceado

100 ml de leche de fórmula extensamente hidrolizada

Cebollinos, bien picados, para niños más mayores

## PREPARACIÓN

1. Prepara la fórmula siguiendo las instrucciones del envase.
2. Echa las alubias, el ajo, el aceite de oliva, la tahina, el limón y el aguacate en un vaso de batidora junto con la fórmula, y báte hasta que no queden grumos.
3. Incorpora los cebollinos, si los usas.

## CONSEJOS:

- Para potenciar su sabor y color, añade una remolacha pequeña picada junto con el aguacate.
- Se puede servir con palitos de polenta (en la página opuesta), pan de pita, palitos de pepino pelado o en una patata rellena.

\*Recetas elaboradas con una fórmula extensamente hidrolizada de seroproteína, con lactosa, prebióticos (scGOS/lfFOS) y sin ácidos grasos de cadena media. En caso de utilizar otro tipo de fórmula o ante cualquier duda, por favor, consulte con su profesional de la salud.

