

# Chupines de palta con chimichurri

*Tiempo total: 30 minutos*

*Dificultad: Baja*

*Porciones: 6*

## **Ingredientes:**

- 1 yogurt natural sin endulzante
- 2 paltas
- ½ paquete de queso crema
- 2 atados de ciboulette
- 1 taza de cilantro
- 2 cucharadas de mostaza a la miel
- Jugo de un limón
- 3 cucharadas de vinagre balsámico
- 2 tazas de rucula
- 1 taza de albahaca cortada chica
- 1 cebollin completo (incluido lo verde)
- 500 gramos de tomate cherry
- ½ taza de semillas de zapallo
- 1 taza de berries deshidratados
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal
- Pimienta

## **Preparación:**

- 1.- Poner en la procesadora el yogurt, las paltas, queso crema, ciboulette, cilantro, mostaza, limón, vinagre balsámico, sal y pimienta y procesar.
- 2.- Agregar de a poco el agua suficientemente para que quede si quiso como una sopa ligera. Poner en vasitos transparentes.

**Para el chimichurri:**

3.- Poner en un bowl la rúcula cortada chica, la albahaca, cebollín en cubitos pequeños, el tomate cherry cortado en cuatro, semillas de zapallo, berries cortados chicos y mezclar todo muy bien.

4.- Aliñar con aceite de oliva, vinagre (el que tengas) sal y pimienta y poner sobre los vasitos.