

8 Porciones • 1 Porción = 8 chips con 2 Cucharadas de Yogurt

## Consejos sobre el Eneldo

#### Como Almacenar



Rocíe los tallos con agua, envuélvalos en toallas de papel y colóquelos en una bolsa de plástico en el refrigerador.



#### Como Usar

Úselo para darle fuerza a una pasta para untar o para preparar un aderezo para ensaladas.



#### Beneficios para la Salud

Promueve la función hepática saludable y huesos fuertes.

## **INGREDIENTES**

- 4 onzas de chips de pita integrales
- 1 taza de pepino, picado
- ½ taza de aceitunas negras
- ½ taza de pimiento rojo, picado
- $\frac{1}{2}$  taza de yogur griego natural sin grasa
- 2 cucharadas de eneldo fresco
- $\frac{1}{2}$  cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharadita de orégano
- Jugo de 1 limón
- ¼ de taza de queso feta, desmenuzado

## **INSTRUCCIONES**

- En un plato o bandeja grande, coloca los chips de pita. Cubra uniformemente con pepino, aceitunas y pimiento morrón.
- En un tazón, combine el yogur, el eneldo, el ajo en polvo, el orégano y el jugo de limón. Mezclar bien.
- Rocíe la mezcla de yogur griego encima.
- Espolvorea queso feta uniformemente sobre los nachos.

# **Nutrition Facts**

8 servings per container
Serving size 8 chips and 2 Tbs
yogurt

Amount per serving

Calories

100

	% Daily Value*
Total Fat 4g	5%
Saturated Fat 0.5g	3%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 5mg	2%
Sodium 200mg	9%
Total Carbohydrate 12g	4%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 1g	
Includes 0g Added Su	igars 0%
Protein 4g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 41mg	4%
Iron 1mg	6%
Potassium 75mg	2%

\*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.



## **FIND MORE RECIPES**

SCAN THE QR CODE OR VISIT chefsa.org/recipes



www.chefsa.org 5200 Historic Old Hwy 90 San Antonio, TX 78227

