

RABAS CON YOGUNESA

- 1 bolsa de rabas 400gr
- 2 yogures griego
- 100ml de aceite de oliva
- Zumo de medio limón
- Sal, pimienta, ajo

Para la yogunesa, echar el yogur en el vaso de la batidora, el zumo de limón, sal pimienta y empezar a batir.

Id añadiendo el aceite poco a poco sin mover la batidora del fondo.

Cuando hayamos terminado todo el aceite, ya podemos mover la batidora para mezclar todo bien hasta obtener la textura deseada.

Añadimos un poquito de ajo en polvo, y a la nevera hasta la hora de servir.

Freír las rabas, mejor en freidora.

Ponemos las rabas en un plato y la yogunesa en un vasito de postre individual, para mojar las rabas.