



## DIP DE TRUFAS

### INGREDIENTES (6 porciones)

4 claras de huevo  
1/3 taza de **Betis Extra Virgin Olive Oil & Truffle**  
1/4 taza jugo de limón  
1 cda. aceitunas negras  
1 cdta. pimienta blanca  
Sal reducida en sodio  
a gusto

### Valor Nutricional por servicio:

120 Calorías  
110 Calorías de Grasa  
12g Grasa Total  
2g Grasa Saturada  
0g Trans  
0mg Colesterol  
100mg Sodio  
1g Carbohidratos  
0g Fibra  
0g Azúcar  
3g Proteína

### PROCEDIMIENTO

En un procesador, echar los huevos y comenzar a licuar. Agregar poco a poco el **Betis Extra Virgin Olive Oil & Truffle**, jugo de limón y aceitunas negras. Añadir la pimienta blanca y la sal y mezclar. Refrigerar.  
**Para servir:** Acompañar con crudités.

#### ¿Qué es una trufa?

Es un tipo de hongo que crece bajo tierra, con una forma irregular más o menos redondeada, parecida a una papa, de superficie rugosa y color oscuro. Posee un aroma y sabor único e incomparable. Se conocen alrededor de 30 especies de trufas en Europa, pero solamente unas pocas son comestiblemente apreciadas. Las más reconocidas son la trufa negra y la trufa blanca. Por su escaso crecimiento, sus precios son muy elevados.