

Este dip ya es un clásico en la carta de aperitivos de varios restaurantes y bares, para mi es lejos el mejor dip, delicioso para untar nachos, tostadas, grisinis, lo que tengan a mano. Mis visitas se vuelven locas cuando se los hago, es muy fácil de hacer, tiene ingredientes simples nada rebuscado y se usa solo una olla nada de ensuciar. El único problema que tiene este dip es que una vez que lo pruebas no puedes parar de comer...es adictivo!!!! Una deliciosa receta para hacer en esta navidad!!!

## Dip de Espinacas y Alcachofas

### Receta

1 queso crema completo  
1/2 cebolla piada en cubos  
1 cda de aceite de oliva  
1 taza de espinacas lavadas y picadas  
4 alcachofas en conserva  
1/2 taza de queso Parmesano  
1/3 taza de agua  
dos cucharadas de yoghurt natural o mayonesa  
Sal y Pimienta

En una olla poner el aceite y freír la cebolla, agregar el queso crema y revolver hasta derretir. Agregar la espinaca y el agua y yoghurt revolver hasta que quede una pasta bien cremosa. Agregar las alcachofas coladas y picadas en cubos, por ultimo agregar el queso parmesano y revolver hasta que este derretido. Servir con nachos, grisinis, pan pita verduras....lo que quieran!