

Salsa de tahini con el limón



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 10min , Número de porciones: 6

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/salsa-de-tahini-con-el-limon>

Preparación

Presione el ajo y mézclelo con la sal. Agregue la pasta de tahini y mezcle bien.

Mientras revuelve constantemente, agregue el jugo de los limones; la mezcla debe aligerarse y espesarse. Pruebe y si parece un poco agrio, agregue un poco más de jugo de limón.

Deje reposar durante 30-60 minutos.

Sirva espolvoreado con pimentón y goteado con aceite.

Ingredientes

- ✓ 2 unidad/es Limón
- ✓ 3 cucharada/s Tahini
- ✓ 1 cucharada/s Aceite de oliva
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 2 poco Pimentón molido
- ✓ 4 diente/s Ajo



Tip para la receta

Utilizamos esta salsa como la salsa para carne y verduras asadas o para el pan, a las hamburguesas, etc. valores nutricionales:396 kcal, 30.0g grasas, 12.0g proteínas

Categorías

Greca, Libre de Gluten , Reducida en calorías, Vegetariana, Verano, Económico, Rápida, Salsa

