

Dip de palta y tahine

Tiempo total: 30 minutos

Dificultad: Baja

Porciones: variable

Ingredientes:

- 2 paltas
- 350 gramos de queso fresco
- 1 atado de ciboulette
- 2 cucharadas de mostaza a la miel
- 3 cucharadas de tahine
- Pan de masa madre (o para rellenar)
- Jugo de 1 limón
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- 1.- Mezclar todo en la procesadora hasta que quede una mezcla homogénea.
- 2.- Cortar una tapa de un pan de masa madre y sacar la miga de la parte inferior.
- 3.- Rellenar el pan con el dip de palta y decorar con sésamo negro.
- 4.- Poner en una tabla muchas cosas ricas y ¡a disfrutar! Lo mejor es que se puede ir sacando pedazos de pan con el dip y así comemos todos. Hasta el plato.