

ENTRADAS

TIRADITO DE LOCOS, HABAS Y FRAMBUESAS CON DRESING DE JENGIBRE MIEL



Ingredientes:

- 1 yogurt natural
- 1 cucharada de miel líquida
- 2 cucharadas de mostaza tipo antigua
- 1 cucharadita de pasta de jengibre o jengibre fresco rallado
- Sal
- Pimienta
- Habas
- Frambuesas
- Tomates deshidratados
- Tomates hidratados
- Semillas
- Alcaparras
- Rúcula
- Moras

Preparación:

En un pocillo poner 1 yogurt natural más 1 cucharada de miel líquida , 2 cucharadas de mostaza tipo antigua (o la que tengas) y 1 cucharadita de pasta de jengibre o jengibre fresco rallado . Sal , pimienta y revolver .

Poner los locos cortados en rodajas en un plato. Agregar por capas todos los ingredientes ... habas, frambuesas, tomates deshidratados, hidratados, semillas y lo que quieran o tengan alcaparras, rúcula, moras.

Esta misma mezcla queda perfecta para hacer tiradito de salmón, atún o pulpo

