

ENTRADAS

MUHAMMARA A MI MANERA SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- Aceite De Oliva
- Dos o tres pimentones rojos
- 80 g de nueces
- 2 chalotas o dientes de ajo
- 2 cucharadas de Sirup
- Jugo de 1/2 limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Pan

Preparación

- Pincelar con aceite de oliva dos o tres pimentones rojos y llevar al horno o a la freidora de aire hasta que estén “chamuscados” por todos sus lados.
- Apenas salen del horno poner en una bolsa hermética y deja reposar 15 minutos y así saldrá la cáscara de manera mucho más fácil.
- Poner en el vaso de la mini Primer los pimentones sin piel ni Pepas +80 g de nueces + 2 chalotas o dientes de ajo + 2 cucharadas de Sirup + el jugo de 1/2 limón +2 cucharadas de aceite de oliva, mixear todo y hacer una pasta.
- Poner en un pocillo para servir y polvorear nueces picadas, sésamo y zeste de limón (ralladura de cáscara).
- Disfrutar con un rico pan.

