

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

SALSAS, RELLENOS Y ADEREZOS

TAHINI CON AVELLANAS

INGREDIENTES:

- 1 Taza de avellanas
- 2 Dientes de ajo
- 1/3 Taza de tahini
- Zumo de limón
- 1/2 Taza de agua
- Sal al gusto

PROCEDIMIENTO:

Pon a tostar las avellanas a fuego medio hasta dorarlas, por 5 minutos (También se las pueden tostar en el horno a 350F durante 5-7 minutos).

Coloca las avellanas en una toalla de para quitarles el pellejo.

Tritúralas y mézclalas con los dientes de ajo y la taza de tahini.

Añade el zumo de limón, batiendo con un tenedor.

Incorpora por el mismo procedimiento el agua hasta obtener una pasta de consistencia similar a la crema de leche espesa.

Añade sal al gusto.

Pon a enfriar y decora con avellanas.