

Mahmara

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Nueces: 50 g

Morrones: 3 Unidades

Ajo: 1 Diente

Azucar: 20g

Preparación de la Receta

- Asar los morrones, luego envolverlos en papel film hasta que se enfríen y pelarlos.
- Retirarles las semillas.
- Procesar los morrones junto con el *ajo*, sal, azúcar, nueces, *tahine*.
- *Condimentar* con sal y pimienta.

Emplatado

- En un plato colocar el mahmara y decorar con nueces, aceite de oliva.
- Acompañar todo con pan pita y pan pita tostado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mahmara>