

Muhamara

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 30 c.c.

Jalapeño rojo asado: 1 unidad

Miga de pan blanco: 40 Gramos

Nuez: 40 Gramos

Pimienta Negra: c/n A gusto

Dátil: 2 Unidades

Jugo de Limón: 30 c.c.

Morrón rojo asado: 400 Gramos

Sal: 1 cdita

Tahina: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- *Pelar* y limpiar los pimientos asados y el jalapeño.
- Licuar los pimientos y jalapeño junto con los dátiles, tahina, nueces, miga de pan, el *jugo* de *limón*, el aceite de oliva, la sal y la pimienta hasta lograr una textura uniforme
- Servir en palto hondo con *pimentón* y nueces ralladas por encima.

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