Tahina de Hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 25 Gramos
Ajo asado: 2 Cabezas
Eneldo picado: 2 cdas
Perejil picado: 2 cdas
Pimienta Negra: c/n A gusto
Agua: 300 c.c.
Cilantro Picado: 2 cdas
Jugo de Limón: 75 Gramos
Sal Entre Fina: c/n A gusto
Tahina: 225 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar tahina, *jugo* de *limón*, aceite de oliva y agua de a poco según lo que necesite.
- Trabajar con batidor hasta emulsionar.
- Agregar puré de *ajo* asado, sal, pimienta, *eneldo*, *perejil*, *cilantro* y mezclar bien.
- Servir con aceite de oliva por encima

Para el armado del Mezze

- Servir Babaganoush, Muhamara, salsa tahina y tzaziki acompañado de pan pita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tahina-de-hierbas