

Untables

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para la crema de alubias:

Hojas de menta: 5 g Ciboulette picada: 5 g Jugo de Limón: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Queso Blanco: 2 cdas.

Pimentón: 1 cda.

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Porotos alubias cocidas: 250 g

Para la crema de zucchinis:

Hojas de menta: 5 g

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Zucchinis al vapor: 3 Unidades

Jugo de Limón: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Semillas de sésamo: 50 g

Tahine: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para la crema de alubias

- Procesamos porotos alubias cocidos, hojas de menta, ajo, queso blanco, pimentón, jugo de limón, sal, pimienta y aceite de oliva
- Servimos con ciboulette picada y aceite de oliva.

Para la crema de zucchinis y sésamo

- Procesamos los zucchinis al vapor, *tahine*, semillas de *sésamo*, *ajo*, hojas de *menta*, *jugo* de *limón*, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Servimos con aceite de oliva.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/untables