

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
Zucchini 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>