

SALSA THAHINI

Receta del Medio Oriente, una salsa o pasta elaborada a partir de las semillas del ajonjolí o sésamo.

Muy útil para sus guisos.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 2 Porciones

– 170g. ajonjolí – 40ml. aceite vegetal – Sal – Agua caliente

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

Modo de preparación

una sartén ya caliente, agregamos 180 gramos de ajonjolí o sésamo. Bajamos a flama baja. Movemos durante 4 minutos aproximadamente, hasta notar que dore un poco. Apagamos la estufa.

el ajonjolí o sésamo al vaso de la licuadora y agregamos $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal. Licuamos.

la licuadora en acción, agregamos 40 mililitros de aceite vegetal y 60 mililitros de agua caliente. Seguimos licuando hasta que se incorpore bien.

40 mililitros más de agua caliente y esperamos a que se incorpore. Agregamos 60 mililitros de agua caliente y esperamos a que incorpore. Apagamos la licuadora y mezclamos con una palita de cocina.

a encender la licuadora y agregamos 60 mililitros más de agua caliente, dejamos que incorpore bien. Apagamos la licuadora.

(En total se agregan poco a poco entre 240 y 260 mililitros de agua caliente)

.

NOTA.: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Ver video