

Calabacín con salsa de tahini

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Es un plato típico árabe y se puede servir como entrante (para compartir) o como principal. El tahini (o tahina) es un puré de sésamo que se utiliza mucho en salsas, pero se puede utilizar como sustituto de la mantequilla (de cacahuete) para las tostadas. Se encuentra en las herboristerías o tiendas ecológicas y puede ser tostado o blanco, con sal o sin ella.

Ingredientes:

(para 2 personas)

- 1 calabacín
- 1/2 tomate
- **(para la salsa)**
- 2 cucharadas de tahini (*blanco, sin sal*)
- jugo de limón
- 1/2 diente de ajo
- 25 g de nueces (2-3)
- perejil
- agua

Tiempo de preparación:

- 10 min

Preparación:

- **calabacín:**

1. Lavar y cortar el calabacín en rodajas muy finas.
2. Freír en una sartén con suficiente aceite de oliva para cubrir las láminas de calabacín.
3. Lavar y cortar el medio tomate en dados y reservar.

- **salsa:**

1. Poner en la batidora el tahini, el agua (*con una proporción de 2 a 1, respectivamente*), unas gotas de zumo de limón y el ajo picado.
2. En un mortero machacar las nueces con unas hojas de perejil.

Presentación:

- Poner las rodajas de calabacín en "círculo", esparcir los dados de tomate y la picada de nueces y finalmente poner la salsa de tahini por encima.

Posted in: **Cocina Árabe / Norteafricana, Entrantes, Platos Principales, Recetas** | Tagged: **Agua, Ajo, Calabacín, Jugo**

De Limón,Nueces,Perejil,Puré De Sésamo,Tomate | With 0 comments