MARÍA



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Labneh

+4h 4 raciones

Ingredientes

- Yogur griego
- Sal
- AOVE
- Pepinillos
- Tomate seco
- Albahaca
- Sésamo
- Pan de espelta integral

Elaboración

1. Mezclamos yogur griego con una pizca de sal y lo colocamos sobre una gasa o colador de franela con un bol debajo
2. Metemos en la nevera entre 12-24 horas
3. Pasado el tiempo lo sacamos y tiene textura de queso crema o untable
4. Para acompañarlo picamos los pepinillos, tomate seco y albahaca, y añadimos un buen chorro de AOVE
5. Extendemos el labneh por el plato, añadimos el tapenade por encima, unas semillas de sésamo y las rebanadas de pan

Hecho con CookNest