Gotxei



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Labneh con cherrys confitados

+4h · 6 raciones · 336 kcal

Ingredientes

- **1 litro** de yogur natural (cuanta más materia grasa mejor, como el yogur griego)
- **1 cucharada** de sal
- AOVE
- Za'atar
- Cherrys confitados
- Pan pita

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**13 g**
Hidratos	**44 g**
Fibra	**1,9 g**

Elaboración

1. Mezclar una cucharada de sal con 1 litro de yogur
2. Verter el yogur sobre una gasa, que a su vez está sobre un colador y este sobre un cuenco
3. Apretar bien la gasa, poner algo de peso encima y meter a la nevera 24 h
4. Guardar el suero de leche para futuras elaboraciones
5. Servir con aceite y za'atar; si no tienes za'atar, puedes mezclar en casa semillas de sésamo, tomillo, orégano, comino y pimentón dulce (se puede añadir también ajo en polvo)
6. Añadir unos cherrys confitados y pan pita (o el pan que tengas en casa, tostado)

RECOMENDACIONES

Dura en nevera más de una semana en perfecto estado.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei