Pasta harissa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Lilyth

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

PICA, PICA MUCHO.

Ingredientes para 10 personas :

- 120 g de pimiento rojo asado
- 1 diente de ajo pequeño
- 2-4 chiles
- 1/4 de cucharadita de cilantro en grano
- 1/4 de cucharadita de comino
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1/2 cucharadita de sal
- 10 g de aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1

Dispón en el vaso de la batidora el pimiento asado (sin semillas), añade los chiles (piri-piri, chile serrano, guindilla...), también conviene retirar las semillas. Pela el diente de ajo, retira el germen del interior e incorpóralo al pimiento. Tuesta en una sartén sin engrasar el comino y el cilantro, a continuación tritúralos bien en el molinillo de café o en el mortero hasta obtener un polvo. Incorpóralo al vaso junto al zumo de limón y la sal. Tritura hasta obtener una pasta, prueba y rectifica al gusto. Comprueba que el punto picante que tiene sea de tu agrado. Finalmente añade el aceite de oliva virgen extra y bate enérgicamente con una cuchara. Pasa la salsa harissa a un tarro con tapa y déjala reposar en el frigorífico unas diez horas para que los sabores se potencien.