

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** David Neto



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de miel
- 200 g de cerveza
- 15 g de mostaza antigua
- 1 cucharada de zumo de limón
- 50 g de tahini
- Pimienta negra recién molida
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pon la cerveza en un cazo a calentar, cuando rompa a hervir, baja el fuego y empieza a incorporar la miel, el tahini, la mostaza, el zumo de limón, dos vueltas de pimienta (del pimentero molinillo) y aproximadamente media cucharadita de sal. Bate con las varillas para que todos los ingredientes se mezclen y se integren bien, Deja cocer a fuego lento unos 50 minutos, hasta que la salsa haya reducido. Retira del fuego y deja reposar.