

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** mailo



**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.