

## Salsa de tahini con miel



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Ángeles Mesa R



### Descripción:

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

### Ingredientes para 4 personas :

- 30 g de tahini
- 125 g de yogur griego
- 10 g de zumo de limón
- 1 cucharadita de miel
- Una pizca de sal

### Preparación:

#### Paso 1

Pon en un cuenco el yogur, añade el tahini y el zumo de limón, mezcla bien y Pruébalo. Añade la sal al gusto y la miel. Vuelve a mezclar. Tapa el recipiente y déjalo reposar en el frigorífico al menos media hora.