

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 200 g de batatas asadas
- 1 tomate seco en aceite
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de semillas de comino
- 1 cucharadita de pimienta negra en grano
- 1 cucharadita de semillas de cilantro
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharada de albahaca fresca picada
- 2 pimientos de cayena
- La ralladura de un limón
- El zumo de un limón
- Sal
- Para acompañar: nachos

**Preparación:**

**Paso 1**

Majar en un mortero las semillas de comino y cilantro, junto con los granos de pimienta y las cayenas. Poner todos los ingredientes en el vaso de la batidora y batir hasta que los ingredientes estén integrados. Servir con nachos.