

Creador: Núri **Recetizador:** maria caballero



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Si sale mucha cantidad aguanta sin problemas unos cuantos días en la nevera. Es genial como aperitivo con pan tostado, nachos, con crudités, etc.

Ingredientes para 2 personas :

- 300 gramos de Pimientos rojos asados, frescos o mezclados
- 1 diente de Ajo
- 100 gramos (según si lo queremos más o menos espes de Nueces
- 2 cucharadas de Pan rallado
- 1 cucharadita de Comino molido
- 1/2 cucharadita de Pimentón picante
- 1 cucharada de Zumo de limón
- 1/2 cucharadita de Sal
- Al gusto de Pimienta negra

Preparación:

Paso 1

Juntamos todos los ingredientes y trituramos. Ya está! Servir en un cuenco decorado con unas nueces.