



Consejo del chef

Servir acompañado con los triángulos de pan naan.

Raciones para 2

500 gr Yogur cremoso de cabra

1 Cucharadita de sal

Pan naan

Aceite de oliva virgen extra

Piñones

Tomillo seco

Semillas de sésamo

Pimienta

- 1 Mezclar bien el yogur con la sal y colocar en un colador cubierto con un paño para queso sobre un bol grande.
- 2 Mezclar el yogur con la sal y transferirlo al paño de cocina. Doblar el paño sobre el yogur y cubrirlo con un plato. Dejar en la nevera durante 24 horas.
- 3 Recortar el pan naan en triángulos y hornear con un poco de aceite hasta que quede crujiente.
- 4 Añadir un poco más de aceite de oliva sobre el labneh, picar los piñones y espolvorear junto con el sésamo, tomillo y un poco de pimienta recién molida.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/dip-de-labneh-y-frutos-secos/>

