



## 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/>

