Dip de labneh y frutos secos



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/