



## MUHAMMARA

### Ingredientes:

- ☐ 200 gr de pimiento rojo asado
- ☐ 1 diente de ajo
- ☐ 75 gr de nueces peladas
- ☐ 15 ml de miel
- ☐ el zumo de medio limón
- ☐ 1/2 cucharadita de cayena molida
- ☐ 1/2 cucharadita de pimentón dulce o picante si te gusta más potente
- ☐ 1 cucharadita de comino molido
- ☐ 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- ☐ Sal fina
- ☐ Pimienta negra molida

---

### Elaboración:

1. Para empezar corta el diente de ajo por la mitad y retira el germen, para que no repita tanto.
2. Prepara el zumo de medio limón
3. En un robot de cocina potente añade todos los ingredientes juntos y tritura hasta conseguir la consistencia grumosa. Si ves que te queda muy líquida puedes añadirle algo más de nueces.
4. Finalmente decora con unas olivas negras.