

Gomasio (sal de ajonjolí)



Porciones: Para un par de semanas

Tiempo de preparación: 10 a 15 minutos

Ingredientes:

1 cs de sal marina

16 cs de semillas ajonjolí

El paso a paso

1. Tuesta por separado en una sartén la sal y las semillas de ajonjolí.
2. Coloca el ajonjolí con sal en un mortero y machácalo durante unos minutos, hasta romper un poco las semillas y que se mezclen con la sal.
3. Guarda tu gomasio en frasco de cristal, y puedes usarlo en cada comida, sobre el cereal u otros platillos, como condimento.

Hoja 1 de 1