

I N G R E D I E N T E S

CHAUCHAS CON LIMÓN Y SÉSAMO

Chauchas

Aceite de oliva

Cúrcuma

Sal

Pimienta Negra

Ralladura de 1/2 limón

Aceite de sésamo

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Sarteneá por unos minutos un puñado de chauchas con un chorrito de aceite de oliva.
- 2- Agrégale una cucharadita de cúrcuma + sal + pimienta negra.
- 3- Súmale ralladura de 1/2 limón. Cuando estén bien "al dente" agrégale unas gotas de aceite de sesamo y servilas!

