

# Tahini party

## INGREDIENTES

● TAHINI	70GR
● SALSA DE SOJA	2 CF
● JENGIBRE	1 CF
● CALABAZA	600GR
● GARBANZOS COCIDOS	400GR
● TOMATE	250GR
● AGUACATE	1 UNIDAD
● ESPINACAS	AL GUSTO
● SEMILLAS DE SÉSAMO	1 C

## PREPARACIÓN

- PRECALENTAR EL HORNO A 200°C. FORRAR UNA BANDEJA DE HORNO GRANDE CON PAPEL DE HORNEAR.
- MEZCLAR EL TAHINI, LA SALSA DE SOJA, EL JENGIBRE Y 2 CUCHARADAS DE AGUA CALIENTE EN UN BOL PEQUEÑO. BATIR PARA COMBINAR.
- MEZCLAR LA CALABAZA Y LOS GARBANZOS EN UN BOL GRANDE. AÑADIR LA MITAD DE LA MEZCLA DE TAHINI Y MEZCLAR.
- COLOCAR LA MEZCLA DE CALABAZA EN LA BANDEJA FORRADA. HORNEAR DURANTE 25 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN TIERNOS.
- COMBINAR LA MEZCLA DE CALABAZA, EL TOMATE, EL AGUACATE, LOS RABANITOS Y LAS ESPINACAS EN UN BOL GRANDE. REPARTIR EN CUENCOS PARA SERVIR.
- ROCIAR CON EL RESTO DE LA MEZCLA DE TAHINI. ESPOLVOREAR CON ALMENDRAS PARTIDAS Y SEMILLAS DE SÉSAMO PARA SERVIR.