



Beautiful Israel
Israel to take home

Tahini y crema de dátiles con tomates cherry azucarados

La razón para elegir esta receta: ingredientes muy populares, como el jarabe de dátiles (Sylan). Este plato representa la originalidad y la creatividad de la cocina israelí.

Ingredientes para 4 personas:

Tomates cherry - 200 g
(aprox. 2 tazas)

Azúcar - alrededor de 60 g

Aceite de oliva - 2 cucharadas

Vinagre balsámico - 1 cucharada

Para la crema

Nata montada - 300 g
(aprox. una taza y media)

tahini - alrededor de 100 g

Sylan (miel de dátiles) al gusto
(aprox. 4 cucharadas).

Preparación de la receta:

Tomates

Cortar los tomates cherry en cuartos

Macerar con el azúcar, el aceite de oliva y el vinagre durante unos 10 minutos.

Crema

Batir la nata hasta que esté estable.

Incorporar suavemente el Tahini y el Sylan a la nata.

Para servir

Colocar los tomates en un plato hondo y gotear un poco de crema sobre ellos.

