

## CHAUCHAS CON LIMON Y SESAMO

Sarteneá por unos minutos un puñado de chauchas con un chorrito de aceite de oliva.

Agrégle una cucharadita de cúrcuma + sal + pimienta negra.

Súmame rajadura de 1/2 limón.

Cuando estén bien "al dente" agrégale unas gotas de aceite de sésamo y ralladura de limón

\*Con las manos cortarles los extremos que son mas duros y no quedan ricos.

\*\*expolvorealas con semillas de lino y de girasol para en emplatado.

