

# Tabulé libanés

## Ingredientes

1 tomate grande maduro de verano

1 pimiento

1/2 pepino

1 aguacate pequeño

1/2 cebolla dulce

1/2 limón

Aceite de oliva

Hierbas aromáticas frescas: menta (esencial), cilantro, albahaca, perejil

Sémola

Pasas

## Preparación

1. Corta el tomate, el pimiento, el pepino y el aguacate en dados pequeños y ponlos en una ensaladera.
2. Agrega la cebolla muy finamente picada y el jugo de limón.
3. Sal, añade un chorrito de aceite de oliva y las hierbas aromáticas picadas. Mezcla.
4. Cubrir con film transparente y dejar reposar unas horas en el frigorífico.
5. Preparar la sémola: poner la cantidad deseada en una ensaladera, añadir un chorrito de aceite de oliva y sal, unas pasas y mezclar con un tenedor y luego verter agua hirviendo hasta que esté bien cubierta (1/2 cm por encima del nivel de la sémola).
6. Dejar reposar unos minutos y luego esponjar la sémola con un tenedor.
7. Servir las verduras frescas y la sémola por separado: cada uno pone su cantidad en el plato.

## Acompañamiento

El tabulé puede ser el plato único de una cena de verano. En este caso, se puede acompañar con jamón crudo, burrata o cualquier otro complemento para variar los placeres y satisfacer los mayores apetitos.