

# Tabbouleh libanés

## Ingredientes

1 gran tomate de verano maduro

1 pimienta

1/2 pepino

1 pequeño abogado

1/2 cebolla suave

1/2 limón

Aceite de oliva

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

Sémola

Pasas

## Preparación

1. Corte el tomate, la pimienta, el pepino y el aguacate en pequeños dados y póngalos en un tazón.
2. Agregue la cebolla picada muy fina y el jugo de limón.
3. Sal, agregue una llovizna de aceite de oliva y hierbas aromáticas picadas. Mezcla.
4. Cubra con una película de plástico y deje reposar durante unas horas en el refrigerador.
5. Prepare la sémola: coloque la cantidad deseada en un tazón, agregue una llovizna de aceite de oliva y sal, algunas pasas y mezcle con el tenedor y luego vierta agua hirviendo hasta que cubra bien (1/2 cm sobre el nivel de la sémola).
6. Deje descansar durante unos minutos y luego obstaculizar la sémola con un tenedor.
7. Sirva a un lado las verduras y la sémola frescas: todos hacen su dosis en su plato.

## Acompañamiento

El Tabbouleh puede ser el plato único de una cena de verano. En este caso, se puede servir al lado de jamón crudo, burrata o cualquier otra adición para variar los placeres y alimentar los mayores apetitos.