



INGREDIENTS

- 4 tortitas de pa àrab
- 1 ceba
- ½ pebrot vermell
- Unes fulles d'enciam
- 2 tomàquets vermells
- 1 iogurt
- Un grapat de cigrons cuits
- 1 llimona
- Oli d'oliva verge
- Sal
- Julivert
- Comí

ELABORACIÓ

1. Tritureu els cigrons amb una mica d'aigua per tal que quedi un puré. Amaniu-lo amb unes gotes de suc de llimona, oli i sal.
2. Peleu i talleu la ceba i el pebrot a la juliana. Salteu-ho a la paella amb un fil d'oli. Condimenteu-ho amb sal i comí. Reserveu-ho.
3. Netegeu l'enciam i els tomàquets. Talleu-los a trossos.
4. Preneu un pa i unteu una mica de puré de cigrons.
5. Poseu al damunt les verdures saltades i les crues. Espolvoregeu amb el julivert i ho salseu tot plegat amb una mica de iogurt batut.
6. Emboliqueu-ho i serviu.

NOTES:

