

Paté de pipas de girasol



4 cucharadas de aceite de oliva



1 pizca de pimienta



1 pizca de sal



5 tomates secos



1 taza de pipas de girasol activadas (hidratar en agua toda la noche)



El zumo de un limón



Paté de pipas de girasol



Colar las pipas de girasol remojadas y ponerlas a triturarlas junto con el zumo de limón y el aceite de oliva, hasta que veas que coge una textura cremosa.
Añade el resto de ingredientes y vuelve a procesar.
Ajusta la cantidad de líquidos según la consistencia que quieras.