HUMMUS

INGREDIENTES

2-3 dientes de ajo
400 g de garbanzos cocidos
60 g de agua
30 g de zumo de limón
40 g de sésamo tostado (ajonjolí)
½ cucharadita de sal
70 g de aceite de oliva virgen extra (y un chorrito más para servir)
pimentón o comino para servir (opcional)

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso los ajos, los garbanzos cocidos, el agua, el zumo de limón, el sésamo tostado, la sal y el aceite y triture **1 min/vel 5-10 progresivamente**.
2. Vierta el *hummus* en un plato, rocíe con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y espolvoree con pimentón o comino. Sirva frío o a temperatura ambiente.

SUGERENCIA

- Sirva con pan pita u otro pan plano o con tiras gruesas de verduras crudas (zanahorias, cebolletas, etc.).

Scanned by CamScanner