Bocaditos de humus de garbanzos con picadillo de carabineros



Tiempo de preparación: 22 Min

Ingredientes

Obleas de mini empanadillas: 1 Bolsa
Harina de garbanzo:
Pimienta negra y sal: A gusto
Carabineros: 4 Unidades
Aceite de oliva virgen extra:

Para el humus

Garbanzos cocidos: 200 Gramos
Agua:
Tahini: 2 Cucharada
Limon: 1 Unidad
Aceite De Oliva:
Comino molido: ½ Cucharada

Preparación de la Receta

Para la Elaboración

- Colocamos las obleas en una bandeja de horno y las horneamos hasta que estén doradas y crujientes.
- Con ayuda de un triturador, mezclamos los ingredientes de humus
- Agregamos *zumo* de *limón* y sal al gusto
- Pelamos los carabineros y reservamos sus patas
- Ponemos una olla al fuego y freímos las patas de los carabineros durante unos minutos, quedarán crujientes.
- Ponemos un cazo con las cabezas del carabinero y las aplastamos bien
- Ponemos aceite y calentamos 3 minutos
- Retiramos del fuego y reservamos.
- Picamos bien el cuerpo de los carabineros y los aliñamos con el aceite, sal y un poquito de lima.
- Montamos los bocaditos colocando una capa de humus, una cucharada del carabinero y terminamos decorando con las patas fritas, *cebollino* y *sésamo* negro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocaditos-de-humus-de-garbanzos-con-picadillo-de-carabineros