elGourmet

# Crackers con hummus

Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

### Para el hummus

**Garbanzos cocidos**: 2 Tazas
**Ajo**: 1 Diente
**Ralladura y Jugo de limón**: 1Unidad
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Pimentón**: 1 Cucharadita
**Pasta de sésamo**: 1 Cucharada
**Agua helada**: Cantidad necesaria
**Sal**: A gusto

### Para las crackers

**Harina 0000**: 400 Gramos
**Queso rallado**: 100 Gramos
**Agua**: Cantidad necesaria
**Semillas**: 80 Gramos
**Aceite oliva**: 80 centimetris Cúbicos

## Preparación de la Receta

- Procesar *harina*, semillas, queso rallado, aceite de oliva y de apoco ir agregando agua hasta ligar y formar una masa que se una con las manos.
- Estirar la masa sobre silicona bien fina y llevar a frìo por 15 minutos.
- Cocinar a 180ª C por aprox 8 minutos.

### Para el hummus

- Licuar garbanzos, *pimentón*, sal, *ajo*, pasta de *sésamo*, ralladuras y *jugo* de *limón* con un chorro de agua helada.
- Mientras se licùa ir agregando aceite de oliva en forma de hilo hasta obtener una textura cremosa y muy lisa.

## Para el armado

- Servir el **hummus** con *pimentón* y garbanzos fritos por encima.
- Cortar las crackers con las manos y servir con el *hummus*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/crackers-con-hummus**