

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 frío 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 licúa 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>