DIP DE GARBANZOS Y PAN DE AJO



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

el dip de garbanzos

Garbanzos: 200 g
Crema de leche: 100 g
Sal y Pimienta:
Aceite de oliva:
Dientes de ajo: 5
Pimentón dulce:
Jugo de Limón:
Paprika:

el pan de ajo

Dientes de ajo: 5
Aceite de oliva: 4 Cucharadas
Sal y Pimienta:
Pan figacitas bombón:
Crema de leche: 200 g
Queso Crema: 200 g
Paprika:

Preparación de la Receta

Para el dip de garbanzos

- Dejar los garbanzos en remojo durante toda la noche
- Enjuagar y cocinar con abundante agua hasta que estén tiernos
- Colar guardando agua de cocción
- Mezclar los garbanzos cocidos con el aceite, la *crema* de leche, 5 dientes de **ajo**, *pimentón* dulce, sal y pimienta
- Procesar todo hasta lograr una *crema*
- Servir en un bol y espolvorear con *paprika*
- Acompañar con nachos clásicos

Para el pan de ajo

- Mezclar la *crema* de leche, el queso *crema*, 5 dientes de *ajo*, sal y pimienta
- Cortar los panes por arriba y rellenar con la *crema*
- Llevar a horno hasta que estén dorados

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dip-de-garbanzos-y-pan-de-ajo