

# Hummus Clásico

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Sal:** c/n A gusto

**Aceite De Oliva:** 50 Gramos

**Agua caliente de cocción:** c/n A gusto

**Garbanzos remojados cocidos calientes:** 500 Gramos

**Ajo:** 1 Diente

**Jugo de Limón:** 60 c.c.

**Pimienta Negra:** c/n A gusto

**Tahina:** 150 Gramos

## Preparación de la Receta

- Licuar garbanzos cocidos calientes, *ajo*, tahina, *jugo de limón*, aceite de oliva, sal, pimienta y un poco del agua de cocción hasta obtener una textura cremosa y sin grumos.
- Reservar en frío.
- Servir el **Hummus** en la base del plato.
- Agregar un poco de *cebolla* encurtida, *garbanzo fritos*,  $\frac{1}{2}$  *huevo encurtido*, rodajas de jalapeño
- Terminar con hojas de hierbas frescas.
- Acompañar con pan pita.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/hummus-clasico>