Hummus de Arvejas y Menta



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 4 cdas.
Arvejas cocidas: 200 grs.
Garbanzos cocidos: 450 grs.
Hojas de menta para decorar: c/n
Semillas de sésamo: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Agua helada: 50 Mililitros
Ajo picado: 2 Dientes
Hojas de Menta fresca: 2 cdas.
Sal: c/n
Tahine: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Procesar todos los ingredientes hasta lograr una textura cremosa.
- Incorporar de a poco el agua para emulsionar.
- Decorar con aceite de oliva, las hojas de **menta** y semillas de *sésamo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hummus-de-arvejas-y-menta