

Hummus de Garbanzos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Diente de ajo: 1 unidad

Limón para su jugo: 1 unidad

Pimentón: 1 cdta

Tahine: 1 cda

Comino en grano: 1 Pizca

Garbanzos cocidos: 2 Tazas

Perejil picado: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cocinar los garbanzos dejándolos en remojo por 8 a 10 horas antes .
- Procesarlos con *jugo de limón*, *tahine*, *ajo* y sal hasta tener una textura cremosa y sin grumos.
- Agregar agua tibia, si es necesario, hasta que la preparación quede cremosa.
- Terminar con sal, *pimentón*, *comino* y aceite de oliva por encima.

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