elGourmet

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