elGourmet

Hummus de Palta

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Pan Pita: 2 Unidades
Garbanzos cocidos: 400 Gramos
Limón para su jugo: 1 unidad
Tahine: 1 cda
Aguacate: 2 Unidades
Chile Verde: 1 unidad
Grabanzos fritos: c/n
Semillas de sésamo: c/n

Preparación de la Receta

- Remojar los garbanzos por unas 8 hs previamente a hervirlos en abundante agua hasta que estén tiernos.
- Abrir las paltas y sumarle *jugo* de *limón* para que no se oxiden.
- Llevar a una licuadora junto con los garbanzos.
- Incorporarle *Tahine* o pasta de *maní* y *ajo*.
- Agregar mucho aceite de oliva, sal y *cilantro*.
- Licuar.
- Decorar con garbanzos fritos, **palta** con *limón*, semillas de *sésamo*, *chile* verde y rojo, *cilantro* fresco y aceite.
- Acompañarlo con nachos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hummus-de-palta