

Hummus de Pimientos Asados y Almendras

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 4 cdas.

Ajo picado: 2 Dientes

Garbanzos cocidos: 450 grs.

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Agua helada: 50 Mililitros

Almendras Tostadas: 250 grs.

Morrón rojo asado: 1 Unidad.

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, tiras de *morrón* asado y almendras tostadas por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hummus-de-pimientos-asados-y-almendras>