

## **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