

Hummus de Remolacha Asada

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 4 cdas.

Ajo picado: 2 Dientes

Hojas de hinojo fresco: c/n

Piñones tostados: 25 grs.

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Agua helada: 50 Mililitros

Garbanzos cocidos: 450 grs.

Ralladura de limón: 2 cdas.

Remolachas: 2 Unidades

Tahine: 200 grs.

Comino: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

- Envolver las remolachas con papel aluminio y cocinar en horno precalentado a 200° C durante una hora.
- *Pelar*, cortar en cubos y procesar con garbanzos, *tahine*, *jugo de limón*, *ajo*, *comino* y *sa*.
- Incorporar de a poco el agua para emulsionar.
- Servir y decorar con el aceite de oliva, ralladura de *limón*, piñones tostados y el *perejil*.

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