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 alumnio y cocinar en horno precalentado a 200º 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