# 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**