

# Hummus de remolacha

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Tortillas De Maíz:** 5 Unidades

**Jugo de 1/2 limón:**

**Cilantro Picado:** A gusto

**Pimienta Negra:** Cantidad deseada

**Remolachas asadas:** 3 Unidades

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Garbanzos cocidos:** 200 g

**Semillas de sésamo:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 100 cc

## Preparación de la Receta

- Procesamos los garbanzos cocidos, las remolachas asadas en cubos, *ajo*, *jugo de limón*, sal y pimienta negra emulsionando con aceite de oliva.
- Terminamos con aceite de oliva, semillas de *sésamo* y *cilantro* picado
- Servimos con tortillas de maíz crocantes.

### Para las tortillas

#### en una olla con abundante aceite caliente fre&iacute;acute

- Mos tortillas de maíz hasta *dorar*
- Rompemos con las manos y servimos con el **hummus**.

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