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

- 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