

Humus Cítrico con Harissa

Tiempo de preparación: 70 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Semillas de sésamo tostadas: 100 g

Harissa: 20 grs

Ajo: 3 Diente

Jugo de Naranja: 1 Chorrillo

Cilantro Picado: 2 cdas.

Aceite De Oliva: A gusto

Comino molido: 1 Pizca

Aceite De Oliva: 40 Ml.

Jugo de Limón: 1 Chorrillo

Garbanzos: 500 g

Canela: 2 Ramas

Preparación de la Receta

- La noche anterior, dejar los garbanzos en remojo.
 - En una olla, *hervir* los garbanzos y la canela durante 1 hora.
 - Retirar del agua, escurrir y triturar junto con los jugos, la **harissa**, el *ajo*, las semillas de *sésamo* tostadas y el *cilantro* picado.
 - *Condimentar*, echar por encima un chorrillo de aceite de oliva, un poco de *comino* y servir.
-
1. De ser necesario, puedes añadir un poco de agua de cocción de los garbanzos para lograr una *crema* sin grumos.
 2. Para lograr una textura más suave, puedes verter unas cucharaditas de bicarbonato mientras los garbanzos están en remojo y también cuando los cocinas.
 3. Si deseas lograr el sabor perfecto, no lo prepares para comerlo en seguida. Déjalo reposar toda una noche y al día siguiente notarás la diferencia.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/humus-citrico-con-harissa>