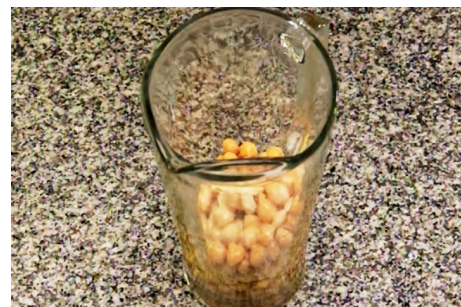


Humus

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Perejil: Cantidad necesaria

Pimentón: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Garbanzos: 200 g

Aceite De Oliva: 50 g

Tahineh: 10 g

Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Remojar los garbanzos durante ocho horas, retirarlos enjuagarlos y cocinarlos en agua hirviendo.
- Una vez cocidos retirarlos, enfriarlos y procesarlos junto con el *ajo*, el *tahine*, aceite de oliva.
- *Condimentar* con sal, pimienta, oliva, *pimentón* y *perejil* picado.

Emplatado

- En un plato colocar el humus, decorar con *pimentón*, *perejil* y oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/humus>