elGourmet

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