Kale a la Sartén con Hummus y Queso Feta



Tiempo de preparación: 10 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Diente de ajo: 1 unidad
Limón para su ralladura: 1 unidad
Queso feta: 50 Gramos
Aceitunas griegas: c/n A gusto
Kale: 1 unidad
Panceta: 70 Gramos
Sal fina: c/n A gusto

Hummus

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Garbanzos: 300 Gramos
Queso parmensano: 2 cucharadas medianas
Albahaca: c/n A gusto
Diente de ajo: 1/2 unidad
Jugo de Limón: 1/2 unidad
Sal fina: c/n A gusto
Tahina: 2 cucharadas medianas

Preparación de la Receta

- Remojar los garbanzos 12 horas
- *Hervir* en agua con sal por 20/30 minutos.
- Procesar con queso parmesano, hojas de *albahaca* fresca, sal, tahina, *ajo* y aceite de oliva.
- Terminar con *jugo* y ralladura de *limón*
- Reservar tapado.
- *Dorar* la *panceta* en cubos en sartén bien caliente con aceite de oliva y un diente de *ajo* fileteado.
- Añadir el kale cortado a mano.
- Salar y dejar que se amalgamen los sabores
- Servir una base de **hummus** con el kale salteado por arriba.
- Terminar con hilos de aceite de oliva, ralladura de *limón*, aceitunas griegas y queso feta rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kale-a-la-sarten-con-hummus-y-queso-feta