

Hummus y Salsa para Shawarma



Ingredientes

Hummus

Aceite De Oliva: 3 cdas

Garbanzos cocidos: 250 Gramos

Pasta de sésamo: 2 cdas

Sal entrefina: c/n

Ajo picado: 1 unidad

Limón para su jugo: 1/2 Unidad

Pimentón Dulce En Polvo: 1 cdta

Semillas de Lino: 1 cda

Salsa para shawarma

Lima para su jugo: 1/2 unidad

Yogurt Natural: 100 c.c.

Menta picada: 2 cdas

Preparación de la Receta

Hummus

- En un mortero machacar *ajo* picado, sal entrefina y semillas de lino.
- Agregar garbanzos cocidos y continuar machacando hasta formar un puré.
- Añadir pasta de *sésamo*, *jugo* de *limón*, aceite de oliva, *pimentón* dulce, sal entrefina y continuar trabajando hasta obtener una consistencia cremosa.
- Reservar y servir con el shawarma.

Salsa para shawarma

- En un bowl pequeño mezclar yogurt natural, *jugo* de lima y *menta* picada.
- Reservar y servir con el shawarma y el **hummus**.

