Tartines con Hummus de Remolacha



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Dientes de ajo: 2 Unidades
Romero y tomillo: c/n
Berenjena asada: 1 unidad
Pan de molde: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Hummus de remolacha

Aceite De Oliva: c/n
Dientes de ajo: 2 Unidades
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Comino: c/n
Garbanzos cocidos: 300 Gramos
Remolacha asada: 150 Gramos

Tapenade de aceitunas y alga nori

Aceite De Oliva: c
Aceitunas negras picadas: 150 Gramos
Alcaparras: 20 Gramos
Dientes de ajo picado: 2 Unidades
Albahaca: 1/2 Atado
Alga nori molida: 1 cdta

Preparación de la Receta

Tartines

- Licuar garbanzos, remolachas, *ajo* picado, *comino*, *jugo* de *limón*, agua de cocción de los garbanzos y sal hasta tener una preparación cremosa.
- Reservar en frío

Tapenade

- Mezclar en un bowl aceitunas picadas, *ajo* picado, *alcaparras*, hojas de *albahaca* cortadas con la mano, alga nori molida, sal y aceite de oliva hasta integrar.

Armado

- Colocar sobre los panes **hummus** de **remolacha**, pulpa de *berenjena* asada y tapenade por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartines-con-hummus-de-remolacha