

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>