

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Lokillafeliz



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Hace tiempo que mi cuñada me decía que tenía que probarlo, me dio la receta y la hice muy ricooo

## Ingredientes para 4 personas :

- Un bote de garbanzos cocidos, yo use los que me sobraron del cocido.
- Zumo de limón
- Aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Se escurren los garbanzos, se echan en el vaso de la batidora con el zumo de limón y el aceite de oliva. Se tritura todo, tiene que quedar como un paté (de hecho es paté de garbanzos). Yo tosté unas rodajitas de pan y lo unte con el humus para merendar. Esta deliciosooooo