

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Montse Martinez



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 deliciososooooo