Hummus

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: La Cerda **Recetizador:** Elenahmartin



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Batir con mucha paciencia ya que tiene poco líquido.

Descripción:

Una sencilla receta de un delicioso plato de orígen Árabe. En casa nos encanta!

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gramos de Garbanzos Cocidos
- 1 Diente de ajo
- 3 cucharadas de Tahina se consigue en supermercados árabes
- 3 cucharadas de Aceite de oliva
- 1/2 de Zumo de limón
- Comino molido
- Sal
- Pimentón dulce o picante

Preparación:

Paso 1
Ingredientes

Paso 2
Introducir en el vaso de la batidora los garbanzos, la tahina, el aceite, el zumo de limón y el ajo bien picado.

Paso 3
Condimentar con sal y comino. Batir bien hasta que quede una pasta uniforme.

Paso 4
Colocar en un plato y esparcirlo bien.

Paso 5

Cubrir con un poco de aceite de oliva.

Paso 6

Espolvorear con pimentón dulce y a disfrutar! Para acompañarlo puedes conseguir pan árabe en el mismo sitio que la Tahina.