

**Creador:** La Cerda **Recetizador:** Paloma Luque Ro



**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 origen 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.*