Hummus con aguacate

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g de garbanzos cocidos
- 1 aguacate maduro grande
- 2 cucharadas de tahini
- 2 dientes de ajo
- 1.5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de crema agria
- El zumo de 1/2 limón
- Pimienta negra
- Sal

Preparación:

Paso 1

Coloca en un bol la pulpa del aguacate, los garbanzos, el ajo machacado, el tahini... y tritúralo con el tenedor mientras vas añadiendo el aceite de oliva. Depués, añade el zumo de limón y la crema agria. Salpimenta y goza.