# Hummus con aguacate

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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** AnukaValencia



**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.