HUMMUS

Preparación

Escurrir los garbanzos y tener el resto de ingredientes a mano.
Mezclar la misma cantidad de tahina que de agua y remover.
Añadir en la procesadora de garbanzos, tahina, yogur, sal, comino, medio ajo y un chorrito de limón. El uso del yogur no es obligado, a nosotros nos gusta porque queda más cremoso.
Batir enérgicamente hasta conseguir la textura deseada. A nosotros nos gusta muy “fino”
Reservar un par de horas en la nevera.
Cuando lo sirváis echar por encima un poquito de pimentón, dulce o picante al gusto, y un chorrito de aceite

INGREDIENTES

- 400 G DE GARBANZOS (1 BOTE)
- 2 CHUCARADITAS DE TAHINA
- 1 YOGUR GRIEGO
- 1/2 AJO
- COMINO
- LIMÓN
- PIMENTÓN
- ACEITE DE OLIVA