



## HUMMUS CASERO

**Porciones** 6-8      **Tiempo de preparación** 5 min.

### Elaboración

Escurre los garbanzos.

Pela el ajo y trocéalo.

Pon los garbanzos en el cuenco y tritúralos un poco. Pasa una espátula por los lados del cuenco.

Incorpora el ajo, el agua, la pasta tahina, el cilantro, el comino, el zumo de limón y la sal. Pícalo hasta obtener una mezcla homogénea. De vez en cuando deja de batir los ingredientes, retira la tapa con cuidado y pasa una espátula por los laterales del cuenco.

Añade el aceite por partes y mézclalo antes de añadir más.

### Ingredientes

400 g de garbanzos envasados

1 diente de ajo

50 ml de agua

30 g de pasta tahina

7 g de cilantro molido

7 g de comino molido

El zumo de 1/2 limón

Sal y pimienta al gusto

100 ml de aceite de oliva de calidad

#### Adorno:

Paprika

Pan de pita