



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