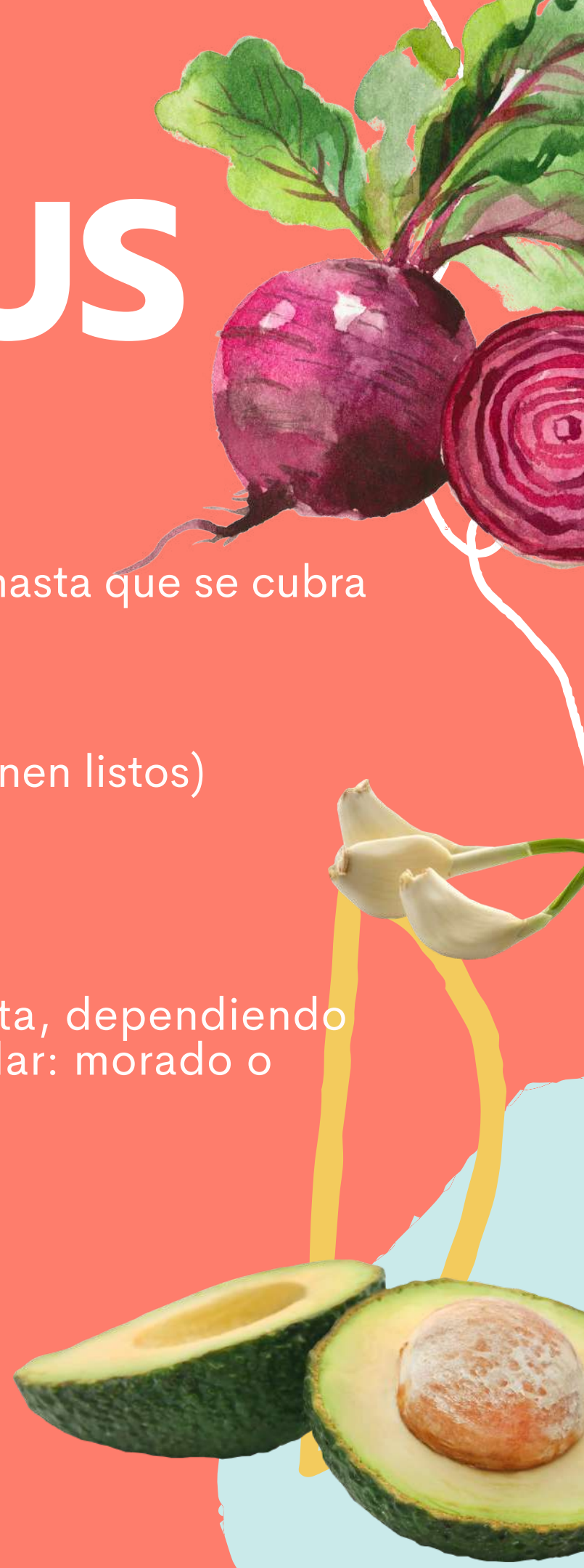




HUMMUS

Ingredientes

- 30 gr sésamo tostado (1 bolsita)
- Aceite de oliva (4 cucharadas o hasta que se cubra el sésamo)
- 1 diente de ajo
- 1 caja de garbanzos wasil (ya vienen listos)
- 1/2 cucharadita de comino
- Pizca de pimienta
- Pizca de sal
- 1/2 beterraga cocida o 1/2 palta, dependiendo del color/sabor que se quiera dar: morado o verde



A collection of wooden kitchen utensils, including a spatula and a spoon, set against a light blue background with white dashed lines.

Paso a paso

Para el tahini:

1. Juntar el sésamo (puedes dejar un poco para decorar al final), el ajo, cucharadita de sal y pimienta y el comino con el aceite de oliva. (El aceite debe cubrir completamente el sésamo).
2. Mezclar todo con una Minipimer o batidora

Para el resto:

1. Abrir la caja de garbanzos y reservar el agua que traen
2. Pelar los garbanzos para evitar problemas a la hora de molerlos
3. Agregar los garbanzos pelados, el agua y lo que hayan elegido (beterraga o palta) a la mezcla de tahini y terminar de mezclarlos con la pimer hasta que quede una mezcla que se asemeje a un puré de consistencia cremosa
4. Servir en un pocillo y decorar!



