

Bocaditos de pepino, humus, yogur y sésamo

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

0	
3	Pepino
100 gr	Yogur — natural
2 cucharada/s	Sésamo — blancas y negras
	Cebollino — para decorar
Humus	
1 lata/s	Garbanzos
	Sal
1 cucharada/s	Zumo de limón
150 ml	Aceite oliva — (opcional)
1 cucharadita/s	Sésamo — pasta (opcional)
1 dientes	Ajos
	Pimienta negra

ELABORACIÓN

Cocina Dolli

Humus

Cuele los garbanzos y colóquelos en la procesadora junto con el ajo picado, la pasta de sésamo, la sal y la pimienta. Procese y vaya incorporando en forma de hilo el aceite de oliva hasta formar una pasta de buena consistencia.

Por último momento agregue el jugo de limón.

Presentación

Pele y corte los pepinos en rodajas. Distribuya por encima la pasta de garbanzo (humus) y cubra con una cucharadita de yogur.

Espolvoree con las semillas de sésamo y decore con las ramitas de cebollino.