

Hummus

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

INGREDIENTES

0

1 bote/s	Garbanzos — grande
	Sal
0,50	Zumo de limón — más o menos
2 cucharadita/s	Cominos — en polvo
2 cucharada/s	Salsa tomate — tahini
	Pimentón (Paprika) — de la vera
2 dientes	Ajos

ELABORACIÓN

Ponemos los garbanzos escurridos, dos cucharadas de su agua, el zumo del limón, una cucharada de aceite de oliva, el comino, sal, tahini y el ajo, Trituramos bien todo y cuando este hecho una pasta lo volcamos en el recipiente que lo vayamos a servir, espolvoreamos abundantemente con el pimentón y ponemos por encima aceite de oliva bueno.

Servimos con pan de pita caliente.