

Bocaditos de pepino, humus, yogur y sésamo

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.