

Hummus

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

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.