

HUMMUS

Ingredientes



1. 1 ajos
2. Garbanzo 200 gramos
3. Aceite
4. Pimientón dulce.
5. Comino
6. Taino
7. Sal
8. Limón
9. Perejil

El día anterior dejar los garbanzos en agua.

Cocer los garbanzos hasta que estén tiernos en la olla expres.

Guardar el agua donde hemos cocido los garbanzos.

En la batidora echar los garbanzos y los ajos, ir echando el caldo de los garbanzos, pero poco a poco, la masa tiene que estar compacta.

Cuando y está bien batido sacarlo añadir el comino, el taino, echar un poco de sal y una cuchara de aceite y mezclarlo bien.