

Hummus de garbanzos con tomate

Tempo di preparazione: 15 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

• Aceite de oliva virgen extra: c. s.

Ajo: 1 1/2 dienteGarbanzos: 230 gr

Media lima:Pan Pita: 2

• Pasta de sésamo: 1 cucharada

Perejil fresco: c. s.Pimentón dulce: c. s.Sal y pimienta: c. s.

• Sésamo: c. s.



Preparación

- Poner en una picadora los garbanzos, la sal, la pimienta, el aceite de oliva virgen extra, la pasta de sésamo, el zumo de media lima, medio diente de ajo y el *Pomì tomate escurrido* y triturar todo hasta obtener una masa suave y cremosa.
- 2. Ponerla en una manga pastelera y dejarla reposar en el frigorífico durante 5 minutos.
- 3. Mientras tanto, calentar el pan Pita en una sartén a fuego alto con aceite de oliva virgen extra hasta que quede bastante crujiente.
- 4. Emplatar al gusto espolvoreando el pimentón y el sésamo y añadiendo garbanzos enteros, perejil fresco, tomate crudo, aceite y pimienta.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 80 gr

