

HUMMUS

Ingredientes:

- Tahín: 150 g
- Dientes de ajo: 2
- Limones: 2
- Lata garbanzo: 2
- Aceite de oliva: 100 g
- Sal
- Agua hirviendo: 5 onzas



Preparación

- Pelar y picar el ajo.
- Exprimir los limones.
- Escurrir los garbanzos.
- Agregar los ingredientes (tahini, ajo, jugo de limón, garbanzos, aceite, sal y agua) al tazón grande.
- Usar la función Turbo para procesar la mezcla hasta que esté suave.
- Servir.



10 MINUTOS



4 PORCIONES