

Hummus con pimientos

(Crema de garbanzos)



Ingredientes

Para 650 g de Hummus:

- 400 g de garbanzos cocidos
- 200 g de pimientos asados
- 2 docenas de aceitunas verdes sin hueso
- Zumo de un limón
- 1 cuch pimentón dulce (pimentón de la Vera)
- Aceite de oliva virgen o de sésamo
- Pimienta blanca y pimienta negra
- Una pizca de sal

Podemos acompañar este hummus con:

- Unos dips, pan de pita en trozos...

Mano de obra: 8 minutos

Cantidad : 6 raciones



- 1** Comenzamos picando los garbanzos cocidos, si son de bote los lavamos y escurrimos bien para quitar el amargor. Echamos la mitad de los garbanzos en un bol y con ayuda de una picadora (minipimer) lo vamos picando, salta un poquito al principio pero después ya no. Y una vez que tenemos la mitad picados echamos el resto y continuamos picando.
- 2** Una vez que los tenemos picados añadimos el sabor. Comenzamos con el zumo de un limón y una cucharada de pimentón dulce (pimentón de la Vera). Añadimos una pizca de sal, otra de pimienta negra y otra de pimienta blanca y mezclamos. Para completar este hummus añadimos los pimientos asados, las aceitunas verdes sin hueso y un chorro de aceite de oliva virgen, trituramos hasta obtener una crema uniforme y ya estará listo. Reservamos en el frigorífico unas 2 horas para que coja todos los sabores.
- 3** Presentación: Lo único que necesitamos para disfrutarlo es pan de pita, una tostada, o como hemos hecho nosotros con unos dips: untamos y a disfrutar.