

Será por recetas



Hummus (paté de garbanzos)

Sopas y Cremas, Recetas fáciles

 4 Personas

 100 Minutos

 Fácil

 Enviada el 20/03/2012

Ingredientes

- 225 g de garbanzos
- 4 cucharadas de tahín
- 1 1/2 limón
- 2 ajos
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de sal
- pimienta negra
- aceite de oliva

Elaboración

Dejar los garbanzos en remojo durante toda la noche anterior. Escurrir, enjuagar, poner a cocer y dejar 10 minutos una vez rompan hervir.

Reducir el fuego, quitar la espuma y hervir tapados hasta que se ablanden para la receta de sopa y crema (entre 60 y 90 minutos).

Para la receta de sopa y crema escurrimos, guardando el líquido, y triturar hasta conseguir una pasta.

Agregar un poco de líquido junto a los demás ingredientes y remover hasta conseguir una pasta espesa.

Dejar reposar 2 horas.



Autor receta de Hummus (paté de garbanzos)

Tiramisú

 Valoración 3/5

 56 Recetas publicadas

 Miembro desde 20/03/2012