

# *Hummus tradicional*

---

## **Ingredientes para 4 personas**

- 200g de garbanzos cocidos
- 1 cucharada de tahini/sésamo hidratado
- Zumo de medio limón
- Medio diente de ajo
- 1 cucharada de AOVE
- Una pizca de comino
- Sal, pimienta, cilantro
- Pimentón y AOVE para adornar

## **Elaboración**

Se mezclan todos los ingredientes y se baten hasta conseguir la textura deseada.

Refrigeramos y cuando vayamos a consumir añadimos el chorrito de AOVE y el pimentón.

## **Notas**

Si no se dispone de tahini se pueden hidratar las semillas de sésamo (más de 8 horas) para tritarlas mejor y conseguir un sabor parecido

Las cantidades y especias pueden variar según el gusto.

Es perfecto para aperitivos, meriendas, almuerzos o desayunos. Ya sea en tostada o para dippear.

