



Más fresco... ninguno.

Hummus Dip Light

🕒 15 minutos



Ingredientes:

- Galletas Casco Pan Pepín Light
- 1 lata (15.5 oz / 439 g) de garbanzos, escurridos y enjuagados (reservar un poco del líquido de la lata o agua helada)
- 3 cucharadas de pasta de tahini
- 3 cucharadas de jugo de limón fresco (al gusto)
- 2 dientes de ajo, pelados
- 1/2 cucharadita de sal marina (o al gusto)
- 1/4 cucharadita de comino molido (opcional, pero recomendado)
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, más un poco extra para decorar
- Pimentón dulce y perejil fresco picado para decorar

Procedimiento

1. En el procesador de alimentos, añade los garbanzos, la pasta de tahini, el jugo de limón, los dientes de ajo, la sal y el comino.
2. Pulsa la máquina hasta que los ingredientes se combinen en una pasta espesa. Con el motor en marcha, añade lentamente 2 cucharadas de agua o del líquido reservado, y 2 cucharadas de aceite de oliva.
3. Continúa procesando durante unos minutos, raspando los lados del tazón según sea necesario, hasta que el hummus esté suave y cremoso. Si está demasiado espeso, añade una cucharada adicional de agua o aceite de oliva a la vez hasta alcanzar la consistencia deseada. Prueba y ajusta la sazón con más sal o limón si es necesario.
4. Transfiere el hummus a un tazón de servir. Usa el reverso de una cuchara para crear un ligero remolino en la superficie. Rocía con un poco más de aceite de oliva virgen extra y espolvorea generosamente con pimentón dulce y perejil fresco picado, tal como se ve en la imagen.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.