

Hummus de lentejas

Ingredientes

Para el hummus de lentejas:

- 1 diente de ajo
- 40 gr de semillas de sésamo tostado (o tostadas en la sartén)
- 10 almendras crudas sin piel
- 1 cucharadita de comino molido
- 30 gr de zumo de lima o limón
- 1 pellizco de clavo molido (opcional)
- 70 gr de aceite de oliva virgen extra
- 400 gr de lentejas cocidas de bote, lavadas y escurridas
- 1 cucharadita de sal

Para decorar:

- Cebolla morada muy picadita
- Cilantro fresco, cebollino... bien picadito



Preparación

1. Pon todos los ingredientes en el vaso excepto los que son para decorar y tritura 30 segundos en velocidad 5-10. Baja los restos de las paredes con la espátula y vuelve a tritura 30 segundos en velocidad 5-10. Debe quedar uniforme.
2. Sirve en un plato rociado con aceite de oliva, cebolleta cortada muy finita y unas hojas de cilantro picado. Acompaña de pan, tostaditas, palitos de pan, etc...

Tiempo: 5 minutos