

HUMMUS DE AGUACATE



INGREDIENTES PARA 750 GR APROX:

- 8-10 ramitas de cilantro fresco (solo hojas)
- 1 diente de ajo
- 400 de garbanzos cocidos
- 300g de aguacate maduro, en trozos
- 1 cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta molida
- El zumo de medio limón
- 30 gr de aceite de oliva virgen extra (y un chorrito para servir).

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el cilantro y trocee 3seg vel 5. Retire y reserve una cucharadita para decorar.
2. Añada el resto de los ingredientes al vaso y triture 1 min vel 10. Vierta el hummus en un plato , rocíe con un chorrito de aceite de oliva virgen extra , espolvoree con el cilantro reservado y sirva.