

Crema de alubias y remolacha agridulce



Ingredientes

- 400 gr de alubia blanca hervida.(Puede ser de conserva escurrida)
- 1 Bote de remolacha en conserva (en nuestro caso de mercadona)
- Zumo de medio limón
- 4 cucharadas de nata vegetal (promavel de soja)
- 2 Cucharadas de sirope de ágave.
- 8 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1 Cucharada de comino molido.
- Sal al gusto
- Opcional para presentación y decoración: Tortitas de maiz,piñones tostados y semillas de sésamo.

Preparación

1. Poner todos los ingredientes en el vaso y triturar 1 min vel 10.
2. Preparamos unas tortitas de maiz, que pueden ser compradas y las calentamos en una sartén con un poco de aceite de oliva. Las podemos cortar en octavos para utilizarlas de aperitivo, y con un rodillo darles un poco de forma. Ponemos una cucharada de la crema, dos piñones y unas semillas de sésamo para decorar.

Tiempo: 3 minutos

Raciones: 8