

# Hummus de Garam Masala

## Ingredientes para el tahin

- 150 gr de sésamo tostado (lo podemos tostar nosotros con una sartén si nos gusta más)
- aceite de sésamo (si no tenemos servirá el de girasol)

## Ingredientes para el hummus

- 400 gr de garbanzos cocidos
- El zumo de medio limón
- 1 cucharada de Garam Masala+ un poco más para aliñar
- 2 cucharadas de tahin preparado
- 1 cucharadita de pimentón de la vera ahumado para aliñar
- 1 diente de ajo (opcional)
- 3 cucharadas de aceite de oliva + un poco más para aliñar
- Un pellizco de sal
- Un poco de sésamo tostado para aliñar
- Agua



## Preparación del Tahín

1. Poner el sésamo en el vaso y triturar 30 seg a velocidad 10, añadir un poco de aceite y mezclar a vel 3 hasta que quede una consistencia pastosa.

## Preparación del hummus

1. Incorporar al vaso los garbanzos, el zumo del limón, el tahin, el ajo, el aceite de oliva, el Garam Masala, y la sal. Triturar un min/vel 6 y subir a vel 10 durante 30 seg más. Añadir entre uno y dos cubiletes de agua según la consistencia que nos guste y mezclar 30 seg más.
2. Para presentarlo, poner el hummus en un plato hondo, espolvorear por encima con un poco de Garam masala, pimentón, un poco de sésamo tostado y un buen chorro de aceite de oliva.

PD: Se puede acompañar de tostaditas o bastoncitos de pan, o incluso con unas “ crudites” de verduras: Pimiento rojo dulce, calabacín, zanahoría, pepino, apio....

Garam Masala: Para hacer ¼ de taza necesitamos: 2 ramitas de canela, 10 vainas de cardamomo verde, 8 vainas de cardamomo negro, 15 clavos de olor, 1 cucharada de semillas de comino (enteras o molidas), 1 cucharada de semillas de coriandro (enteras o molidas), 1 cucharada de pimienta negra en grano, 1 cucharada de nuez moscada recién rallada, 2 guindillas secas (si queréis que pique mucho... yo no se las pondría!). Introducir en el vaso y triturar 30 seg vel 10. Se puede comprar hecha.

Receta adaptada del blog de

**Tiempo:** 4 minutos **Raciones:** 4 ó 5



thermomix