# HUMMUS ROJO

**INGREDIENTES:**

- 150 g de garbazos cocidos
- 1 pimiento rojo asado
- 1 tomate seco (opcional)
- 1 diente de ajo
- el zumo de medio limón (25 ml aprox)
- 1 cucharada sopera de tahina
- media cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 25 ml de aceite de oliva
- pimentón picante para espolvorear (opcional)
- tostas para acompañar

**PREPARACIÓN:**

1. Escurrimos los garbanzos y los introducimos en el vaso.
2. Pelamos el pimiento y el ajo y los incorporamos.
3. Añadimos el resto de los ingredientes excepto el pimentón y trituramos durante **15 segundos a velocidad progresiva 5/7**. Probamos y rectificamos de sal. Si añadimos sal, mezclamos **5 segundos a velocidad 3.**
4. Servimos con el pimentón picante espolvoreado por encima (opcional) y las tostas al lado.

**Notas**
La tahina es una pasta de sésamo, típica de la gastronomía árabe. La encontraréis en la sección internacional de los hipermercados o en tiendas especializadas. Podéis omitirla si no la conseguís, o sustituirla por 1 cucharada de semillas de sésamo. Podéis sustituir el pimiento asado por pimiento del piquillo en conserva.

thermomix
Silvia Gómez del Pulgar
Agente Comercial Thermomix nº 66635
Tel: 607307775
silviagomezdelpulgar@gmail.com