



## Hummus de piquillos

### INGREDIENTES:

- 150 g de semillas de sésamo
- 1 y 1/2 cucharaditas de comino en grano
- 800 g de garbanzos cocidos en conserva (aclarados y escurridos)
- 30 g de zumo de limón
- 2 dientes de ajo
- 30 g de aceite de oliva virgen extra
- 150 g de pimientos del piquillo escurridos
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta molida
- 1 pellizco de pimentón

### PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el sésamo y el comino y triture **30 seg/vel 10**. Con la espátula baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y triture **10 seg/vel 9**
2. Añada los garbanzos, el zumo de limón, los ajos, el aceite, los pimientos, la sal y la pimienta y triture **15 seg/vel 9**. Con la espátula baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y triture de nuevo **15 seg/vel 9**. Sirva espolvoreando el pimentón y regado con aceite de oliva.

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

[www.thermomix-sabadell.es/silviagomez](http://www.thermomix-sabadell.es/silviagomez)