



Hummus de remolacha

Ingredientes (para 12 raciones)

- 2 dientes de ajo
- 200gr de garbanzos cocidos
- 300 gr remolacha cocida
- 30 gr zumo de limón
- 50gr de tahin (pasta de sésamo) o semillas de sésamo tostadas
- 1 cucharadita de sal
- 50 gr de aceite de oliva virgen extra
- 1 pellizco de curry en polvo
- 1 pellizco de comino molido

Ingredientes presentación

- 200 gr de remolacha cocida cortada en láminas muy fina
- 1 chorrito aceite de oliva virgen extra
- pimienta negra recién molida
- 1 cucharadita de sésamo tostadas

Preparación

1. Ponga en el vaso todos los ingredientes del hummus y triture **1 min/vel progresiva 5-10**.

Presentación

2. Coloque en cada cucharita de cóctel una lamina de remolacha ,una cucharadita de hummus ,otra lámina de remolacha enrollada como un cono ,riegue con el aceite y espolvoree con la pimienta y el sésamo tostado.

Sugerencias

También puede servir el hummus sobre rebanadas de pan tostadas o chips de vegetales .