



HUMMUS DE REMOLACHA

INGREDIENTES:

- 1 diente de ajo
- 200 gr de garbanzos cocidos
- 300 gr de remolacha cocida
- 30 gr de zumo de limón
- 50 gr de tahín o semillas de sésamo tostadas
- 50 gr de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de curry en polvo
- 1 pellizco de comino molido 200 g arroz, (no largo ni vaporizado)

PREPARACIÓN

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso y triture programando **1 minuto, velocidad progresiva 5 - 10.**

Silvia Gómez del Pulgar Álvarez

Agente Comercial Thermomix N° 66635

607 30 77 75

silviagomezdelpulgar@gmail.com