



Entrante



4 personas



10 minutos



Dificultad baja

ELABORACIÓN

1. Enjuagamos y escurrimos los garbanzos.
2. Pelamos el ajo y exprimimos el medio limón.
3. Cogemos los garbanzos, el agua, el aceite, la sal marina Bras del Port Eco, el ajo, el zumo de limón y el comino y los mezclamos en una batidora hasta que quede una crema sin grumos.
4. Servimos el hummus en un bol y decoramos con un poco de pimentón dulce, el cebollino picado, un chorrito de aceite de oliva por encima, el sésamo y las Escamas de Sal Marina Bras del Port.
5. Acompañamos con palitos de zanahoria o palitos crujientes.

Ingredientes (4 personas):

- 400 g de garbanzos cocidos
- 60 ml de agua
- 60 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo
- El zumo de medio limón
- 1 cucharada de salsa tahini (salsa a base de semillas de sésamo)
- Comino
- Pimentón dulce
- Cebollino
- Sésamo
- Sal marina fina Bras del Port Eco
- Escamas de Sal Marina Bras del Port