



INGREDIENTES:

- 2 dientes de ajo medianos
- 400 gramos de garbanzos cocidos
- 60 gramos de agua
- 30 gramos de zumo de limón
- 40 gramos de sésamo de tostado (ajonjolí)
- ½ cucharadita pequeña de sal
- 70 gramos de aceite de oliva (yo le pongo el de oliva suave)

ELABORACION:

1. Poner todos los ingredientes en el vaso y **programar un minuto a velocidad de 5 a 10 progresiva.**

Sugerencia: Verter el Hummus en un platito o bol pequeño y rociar con un corrito de aceite de oliva, y espolvorear con un poquitín de pimentón molido o comino molido.

Es un aperitivo estupendo y como acompañamiento de una carne a la plancha o pescado está ideal además de comerlo como entrante. **Gustará mucho!**



