



HUMMUS DE REMOLACHA



10m



10m



12



baja



8

INGREDIENTES

Hummus

2 dientes de ajo

200 g de garbanzos cocidos (en conserva)

300 g de remolacha cocida

30 g de zumo de limón

50 g de tahin
(pasta de sésamo)

1 cucharadita de sal

50 g de aceite de oliva virgen extra

1 pellizco de curry en polvo

1 pellizco de comino molido

PREPARACIÓN

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

Presentación

2 Ponga en cada hoja de endibia 1 lámina de remolacha, 1 cucharada de hummus y otra lámina de remolacha enrollada como un cono. Riegue con el aceite y espolvoree con la pimienta y el sésamo tostado. Sirva inmediatamente.