

# HUMMUS DE GUISANTES NEGROS

## INGREDIENTES:

- 1-2 dientes de ajo
- 400 gr. de guisantes negros cocidos
- 60 gr. de agua
- 30 gr. de zumo de limón
- 40 gr. de sésamo tostado
- 70 gr. aceite de oliva virgen extra
- ½ cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharada de salsa Tahine (Opcional)
- Sal al gusto



## PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso i triturar **1 min./vel. Progresiva 5-10**

Servirlo con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y espolvorear con un poco de pimienta roja dulce.

Receta cedida por M.Teresa Carrió Prat