

SUPER AMARA

[SUKALDEAN]

HUMMUS DE ALUBIAS

Ingredientes

- Ajo.
- Aceite.
- Alubias blancas.
- Limón.
- Sal.
- Comino.
- Caldo de alubias.
- Romero.
- Pimentón.
- Puerro.
- Zanahoria.
- Pan de pita.

Elaboración

- 1.- Cortar el ajo y ponerlo en una bandeja y echar un poco de aceite. tapar con papel aluminio y hornear (60 minutos, 180°C).
- 2.- Echar alubias a un bol. Añadir ralladura de limón. Añadir sal y pimienta. Añadir el ajo.
- 3.- Batir mientras se añade el caldo.
- 4.- Picar y añadir romero y aceite. Batir.
- 5.- Añadir pimentón y comino.
- 6.- Para presentar el hummus añadir pimentón y aceite.
7. - Añadir puerro, zanahoria y pan de pita.