

# HUMMUS DE REMOLACHA

## Ingredientes:

- 400g garbanzos cocidos.
- 1/2 limón exprimido.
- 1200g remolacha cocida.
- Cucharadita de comino.
- 40ml de aove.
- 2 cucharadas de tahini (pasta de sésamo).
- Hojas de hierbabuena (opcional)

## Elaboración:

1. Enjuagar bien los garbanzos con ayuda de un colador.
2. Exprimir el Limón y colar para que no caigan pepitas.
3. Triturar todo en una batidora a máxima potencia hasta que quede la consistencia deseada.

\*En nuestro caso lo hemos acompañado con crudités (palitos de verduras crudos) y cherrys.

