



HUMMUS DE REMOLACHA BIO

Ingredientes

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 remolacha bio Actiture | 1 cucharadita de comino molido |
| 1 bote de 400g de garbanzos cocidos | 3 cucharadas de aceite de oliva |
| 1 diente de ajo | 2 cucharadas de Tahini (pasta de sésamo) |
| Zumo de medio limón | Semillas de sésamo |
| 1 cucharadita de sal | |

Preparación

1. Cortamos las puntas de la remolacha bio Actiture y la cocinamos al vapor hasta que podamos atravesarla con un cuchillo fácilmente. Pasados unos 20 minutos reservamos para que se enfríe.
2. Pelamos la remolacha y la cortamos en dados.
3. En un recipiente alto introducimos los garbanzos cocidos, la remolacha bio Actiture, el diente de ajo, el zumo de medio limón, la sal, el comino molido, el aceite de oliva y el Tahini.
4. Trituramos con la batidora unos minutos hasta que se quede la textura adecuada de hummus, ni muy sólida ni muy líquida.
5. A la hora de servir lo disponemos en un bol y decoramos con un puñado de semillas de sésamo...¡Y ya podemos disfrutar de esta receta original, saludable y deliciosa de hummus de remolacha bio!