

Hummus de pimiento rojo

INGREDIENTES

● PIMIENTO ROJO	1 UNIDAD
● DIENTES DE AJO	4 UNIDADES
● AOVE	3C
● GARBANZOS COCIDOS	400GR
● TAHINI	3C
● ZUMO DE LIMÓN	3C
● COMINO	1/2 CF
● SAL	UNA PIZCA

PREPARACIÓN

EN PRIMER LUGAR, PRECALIENTE EL HORNO A 200°C Y ROCÍE LA BANDEJA DEL HORNO CON SPRAY ANTIADHERENTE PARA HORNEAR.

A CONTINUACIÓN, COLOQUE LOS DIENTES DE AJO Y EL PIMIENTO ROJO (CORTADO Y SIN SEMILLAS CON LA PIEL HACIA ARRIBA) EN LA BANDEJA PARA HORNEAR ACEITADA Y ROCÍE CON 1 CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA Y ESPOLVOREE CON SAL Y PIMIENTA.

MÉTALOS EN EL HORNO Y ÁSELOS DURANTE 15 MINUTOS, ANTES DE DARLES LA VUELTA. ASAR DURANTE OTROS 15 MINUTOS. EN ESTE PUNTO, DEBEN APARECER MANCHAS NEGRAS POR TODO EL PIMIENTO ROJO.

RETIRA LOS PIMIENTOS Y EL AJO DEL HORNO Y DÉJALOS A UN LADO PARA QUE SE ENFRÍEN.

A CONTINUACIÓN, PONGA LOS GARBANZOS, EL TAHINI, EL ZUMO DE LIMÓN Y EL COMINO EN UN PROCESADOR DE ALIMENTOS Y MÉZCLELO TODO HASTA QUE QUEDE SUAVE.

POR ÚLTIMO, AÑADA EL PIMIENTO ROJO Y EL AJO AL PROCESADOR DE ALIMENTOS Y MÉZCLELO HASTA QUE QUEDE SUAVE.

SÍRVELO CON VERDURAS, GALLETAS SALADAS O CUALQUIERA DE TUS COMPLEMENTOS FAVORITOS.