

Receita: Hummus de remolacha



Ingredientes

- 400 gr garavanzos
- 1 ou 2 dentes grandes de allo (ao gusto)
- Zume de 1/2 limón
- 2 culleradas sopeiras de AOVE
- 200 gr de remolacha cocida
- 2 culleradas sopeiras de tahini
- 1 cullerada pequena de comiño
- 2-4 follas de albahaca (opcional)
- 1 pouquiño de sal

Preparación

1. Meter todos os ingredientes nunha batidora ou robot de cociña e triturar ata formar unha crema fina
2. Engadir por enriba un bo fío de AOVE e pimentón doce
3. NADA MÁIS! SÚPER FÁCIL!

Sana el hoy
vive el mañana

