HUMMUS BLANCO DE ESPÁRRAGO

Ingredientes

- Alubia blanca Dantza
- Espárrago DO Navarra M-580 (8/10)
- 1 diente de ajo
- Zumo de medio limón
- 1 cc de sal
- 1 cc de comino molido
- 3 cs de aceite Arbequina Dantza
- 2 cs de Tahini
- Perejil fresco
- Piñones

Preparación

1. En un recipiente alto introducimos la Alubia blanca Dantza con su caldo.
2. Añadimos el diente de ajo, el zumo de medio limón, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de comino molido, 2 cucharadas de Tahini y 3 cucharadas de aceite Arbequina Dantza.
3. Abrimos el bote M580 de Espárrago DO Navarra y escurrimos bien.
4. Troceamos un poco 10 espárragos y los añadimos al recipiente.
5. Trituramos con la batidora unos minutos hasta que se quede la textura adecuada de hummus: ni muy sólida ni muy líquida.
6. En una sartén sin aceite salteamos un puñado de piñones hasta que se doren.
7. A la hora de servir lo disponemos en un bol y lo decoramos con los piñones y con un poquito de perejil fresco picado...¡Ya podemos disfrutar de esta nada tradicional receta de hummus 100% vegana! Puedes acompañarlo con unos bastones de zanahoria, pepino o picos de pan para untar.

TRUCO: El resto de Hummus recuerda que puedes guardarlo en la nevera para consumir en otro momento.