

HUMMUS DE POCHAS

Ingredientes

- Pochas al Natural Dantza
- 1 diente de ajo
- Zumo de medio limón
- 1 cucharada pequeña de sal
- 1 cucharada pequeña de comino molido
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de Tahini



Preparación

1. En un recipiente alto introducimos las Pochas al Natural Dantza, el diente de ajo, el zumo de medio limón, la sal, el comino molido, el aceite de oliva y el Tahini.
2. Trituramos con la batidora unos minutos hasta que se quede la textura adecuada de hummus: ni muy sólida ni muy líquida.
3. A la hora de servir lo dispones en un bol y lo decoras con pimentón dulce o con semillas de sésamo. **TRUCO:** El resto de Hummus puedes conservarlo en la nevera para consumir en otro momento.
4. ¡Y listo! Ya puedes disfrutar de esta deliciosa y nada tradicional receta de hummus.