

HUMMUS DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE LODOSA

Ingredientes

- Lata ½ kg Piquillo de Lodosa **i**
- 1 bote garbanzos Dantza **i**
- 1 diente de ajo grande
- Zumo de 1 limón
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 2 cucharadas de aceite Arbequina Dantza **i**
- 1 cucharada de Tahini
- Pimentón dulce (paprika)
- Semillas de sésamo



Preparación

1. En un recipiente alto introducimos 7 u 8 Pimientos del piquillo de Lodosa Dantza, el bote de garbanzo Dantza previamente escurridos, el diente de ajo cortadito en trozos, el zumo de limón, la sal, el comino molido, 2 cucharadas de aceite Arbequina Dantza 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. Según cómo nos guste podemos añadirle una cucharada más de tahini (más sólido) o un poquito más de aceite o algún piquillo extra (más líquido).
3. Una vez ya tenemos el hummus listo troceamos un par de pimientos del piquillo de Lodosa Dantza más y los añadimos al hummus mezclando con una cuchara para encontrarnos trocitos cuando lo estemos comiendo. Esto es opcional.
4. A la hora de servir lo disponemos en un bol y lo decoramos con un chorrito de aceite arbequina Dantza, pimentón dulce al gusto y unas semillas de sésamo. **TRUCO:** El resto de Hummus puedes conservarlo en la nevera para consumir en otro momento.
5. ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta deliciosa y nada tradicional receta de hummus y podemos comerlo con unos picos de pan, dipear con unas zanahorias baby o untarlo en tostadas porque... ¡De todas maneras está delicioso!