



Hummus de remolacha



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio

- 1 remolacha cocida con cáscara
- 400g de garbanzo cocido
- 2 dientes de ajo
- 50ml de jugo de limón
- 2 cucharas soperas de harina de almendra
- 1 cucharasopera de tahini
- Azafrán, al gusto
- Pimienta negra, al gusto
- Perejil, al gusto

Modo de preparación

1

Coloque en un robot de cocina la remolacha cocida en trozos, el garbanzo, el ajo, el jugo de limón, la harina y una cucharada sopera de tahini.

2

Riegue con un hilo de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio.

3

Triture hasta obtener una pasta consistente. Condimente con sal y pimienta y mezcle todo nuevamente.

4

Sirva el hummus en una taza con un hilo de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio, una pizca de azafrán y espolvoree el perejil picado.

Produtos utilizados



Bio

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide