

Hummus (paté de garbanzos)



Ingredientes

1 bote pequeño de garbanzos cocidos
1 diente de ajo
Medio limón
Sal
Aceite de oliva virgen

Preparación

Ecurrir el líquido de los garbanzos, lavarlos en el agua del grifo y ponerlos en el recipiente de la batidora..

Pelar el ajo, quitarle la parte central, trocearlo y ponerlo junto con los garbanzos.

Añadir el zumo de medio limón, un poco de sal (con una puntita de cuchillo es suficiente), y un chorro de aceite.

Triturarlo todo hasta que queda una masa homogénea.

Poner en un recipiente y servir.