

Hummus de Judías

Preparación

Para el hummus: En un cazo cocer las judías del ganxet que previamente habremos puesto en remojo unas 6 horas en agua fría. Una vez cocidas escurrir y guardar el agua de la cocción. En un vaso de la thermomix introducimos las judías, tahini, zumo de limón, comino, aceite y trituramos hasta conseguir una textura fina. Rectificamos de sal y pimienta y reservamos en una manga pastelera con la boquilla previamente dentro. Cortamos las piparras en aros de un milímetro de grosor. Para el emplatado: En el plato disponemos con la ayuda de la manga de unas tiras de hummus. Encima vamos a colocar las semillas de cebolla, los brotes, los pétalos y los aros de piparra, cebollino picado y un chorrito de aceite aove.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

200 gr judía del ganxet

Zumo de 1/2 limón

20 gr de tahina

2 gr comino

30 gr aceite aove

C/s Cebollino picado

C/s Semillas de cebolla

C/s Brotes de mostaza

C/s Brotes de rúcula

C/s Brotes de remolacha

1 Flor de caléndula

C/s Flores pensamiento pequeña

4 Piparras

Sal

Pimienta.

Utensilios

Túrmix o Thermonix

Boles

Cazos

Cazuela

Exprimidor

Cuchillos

Manga pastelera

Boquilla inox 0,8 mm o 1 cm de diámetro

Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Xavier Pellicer

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD