Hummus de garbanzos con tomate



Tiempo de preparación: 15 min.
Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

- **Ingredientes**
  - Tomate escurrido 500g 80 gr
  - Aceite de oliva virgen extra c. s.
  - Ajo 1 1/2 diente
  - Garbanzos 230 gr
  - Media lima
  - Pan Pita 2
  - Pasta de sésamo 1 cucharada
  - Perejil fresco c. s.
  - Pimentón dulce c. s.
  - Sal y pimienta c. s.
  - Sésamo c. s.

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Poner en una picadora los garbanzos, la sal, la pimienta, el aceite de oliva virgen extra, la pasta de sésamo, el zumo de media lima, medio diente de ajo y el ***Pomì tomate escurrido*** y triturar todo hasta obtener una masa suave y cremosa.
2. Ponerla en una manga pastelera y dejarla reposar en el frigorífico durante 5 minutos.
3. Mientras tanto, calentar el pan Pita en una sartén a fuego alto con aceite de oliva virgen extra hasta que quede bastante crujiente.
4. Emplatar al gusto espolvoreando el pimentón y el sésamo y añadiendo garbanzos enteros, perejil fresco, tomate crudo, aceite y pimienta.