

CREMA DE GARBANZO

INGREDIENTES

1/2 Kg de Garbanzos cocidos (sirve de lata o envasados)
3 Limones
3 Dientes de Ajo
3 Cda de pasta de ajonjolí
Aceite de Oliva al gusto

PREPARACIÓN

Para los Garbanzos si no desea utilizar los que vienen en frasco ya preparados Calentar en una olla el agua con la sal, hasta que este tibia y agregar los garbanzos, dejar remojando de 8 a 12 horas.
Cocinar los garbanzos en una olla con agua, agregarle la sal y las hojas de laurel, quitarle la espuma 2 ó 3 veces.
Cuando estén cocinados escurrir el agua y reservar.

Para la crema

Pasar los Garbanzos por la licuadora con todos los ingredientes, poner zumo de los limones y procesar hasta lograr una pasta homogénea