

## Hummus

Para 3-4 personas

### **Ingredientes**

1/2 kg de garbanzos cocidos  
4 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen  
1-2 cucharaditas de zumo de limón  
1-2 dientes de ajo picado  
1/2 cucharada de perejil picado  
1 pimiento verde pequeño (opcional)  
1/4 cucharadita de comino  
Sal

### **Preparación**

1. Escurremos los garbanzos y los trituramos con la batidora o con un tenedor.
2. Añadir los ingredientes restantes y mezclar bien. Hay que conseguir una consistencia que permita untarse, si queda muy seco añadiremos algo más de aceite o incluso de caldo de cocción de los garbanzos.