



# Hummus de remolacha



*Categoria*  
Vegetariano



*Tempo de preparação*  
Médio



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Económico



*Com quem?*  
Con la familia



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio

- 1 remolacha cocida con cáscara
- 400g de garbanzo cocido
- 2 dientes de ajo
- 50ml de jugo de limón
- 2 cucharas soperas de harina de almendra
- 1 cucharasopera de tahini
- Azafrán, al gusto
- Pimienta negra, al gusto
- Perejil, al gusto

## Modo de preparación

1

Coloque en un robot de cocina la remolacha cocida en trozos, el garbanzo, el ajo, el jugo de limón, la harina y una cucharada sopera de tahini.

2

Riegue con un hilo de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio.

3

Triture hasta obtener una pasta consistente. Condimente con sal y pimienta y mezcle todo nuevamente.

4

Sirva el hummus en una taza con un hilo de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio, una pizca de azafrán y espolvoree el perejil picado.

## Produtos utilizados



*Bio*

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide