

Humus

Ingredientes:

GARBANZOS COCIDOS	700 G	ZUMO DE LIMÓN	80 G
ACEITE DE SÉSAMO	300 ML	PÁPRIKA, PIMIENTO DE EZPELETA	CSP
SAL	CSP		
AJO	20 G		

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor 	Velocidad 	Tiempo 	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Garbanzos Ajo sin germen Limón Páprika Pimiento de Ezpeleta	700 g 20 g 80 g CSP CSP	Poner en la cuba	–	3500 rpm		Abierto	
2	Aceite de sésamo	300 ml	Poner en la cuba	–	2500 rpm	50 s	Abierto	Probar y rectificar la sazón.



CONSEJO DEL CHEF

Separar 150 g de preparación, añadir 40 g de clara de huevo, mezclar, colocar la preparación en una tela Silpat y cocerla en el horno a 170 °C unos 6 minutos para obtener una hojuela de humus para decorar los platos.

