Ingredientes

Garbanzos cocidos: 400g

Ajo: 1 diente

Zumo de limón: 2 cdta

Sal: 1 cdta

Aceite: 3 cda

Hielo: 1

Pimentón picante: gusto

Tahini: 2 cda

Comino: 1 cdta

Instrucciones

- Lavar los garbanzos y quitarles los pellejos
- Poner en una olla con agua a fuego lento, llevar a ebullición y cocer 10 min (reservar agua al acabar)
- Triturar los garbanzos con el resto de ingredientes, añadiendo agua de cocción hasta conseguir la textura deseada