HUMMUS

Dejar los garbanzos en remojo unas 12 horas y cocerlos	\bigcirc
Batir los garbanzos, los ajos, el zumo de limón, la sal, el aceite y el agua	Ŏ
Dejar enfriar y servir con una cucharada de pimentón y una cucharadita de comino y aceite	Ŏ
Para preparar el pan de yogur, humedecerlo por ambas caras y meter al tostador	Ŏ
	\
LISTO PARA SERVIR	

INGREDIENTES 2 PERSONAS:

2 dientes de ajo 400g de garbanzos 60g de agua 30g de zumo de limón 5g de sal 70g de aceite de oliva

Pan de yogur para comerlo

* Para la decoración: una cucharada de aceite de oliva, comino en polvo, pimentón y semillas de sésamo.