

GARBANZA EN THERMOMIX

Ingredientes:

- ½ kilo de Garbanzo crudo
- Sal
- 1 taza de Tahini (Pasta de Ajonjolí)
- ½ taza de jugo de limón
- 2 a 3 dientes de ajo grandes
- ½ taza de Aceite de Oliva más un poco más para rociar
- Paprika

Preparación:

1. El garbanzo se pone a remojar durante toda la noche en agua. Al día siguiente se escurre, se cubre con agua limpia y se pone a cocer con 1 c de sal hasta que esté muy suave. Se escurre pero se conserva el caldo.
2. Se ponen los garbanzos en el vaso de la Thermomix. Se le agrega Tahini, Jugo de limón, ajo, Aceite de Oliva y 2 c de sal y 2 tazas del agua del cocimiento. Se muele a velocidad 5 y se va aumentando hasta 10 durante 30 segundos. Se limpia con la espátula las paredes del vaso y se vuelve a moler durante 20 segundos a velocidad 8.
3. Hay que palpar la pasta de garbanzo para ver si ya está tersa ó si ocupa mas procesado. Se sigue moliendo a velocidad 9 ó 10 hasta que quede muy bien molida. Probar y agregar mas sal ó limón según el gusto.
4. Para servirse se vacía la pasta a un platón y se decora con aceite de oliva y paprika.
5. Se sirve con Pan de Pita tostado ó suave. También se puede servir con tiritas de verduras crudas.