

# GARBANZOS CON TAHINI

## INGREDIENTES

1 bote de garbanzos al natural sin escurrir el agua.

1 diente de ajo

Chorrito de limón

1 cucharada sopera de Tahini blanco

Sal

Aceite de oliva virgen extra

Pimentón

Perejil

## PREPARACIÓN:

Picar el ajo en el vaso. Echar los garbanzos, el zumo de limón, el Tahini y sal. Poner velocidad 6 o 7 hasta que se haga bien puré.

Poner este puré en un plato haciendo un círculo con un agujero grande en el centro.

En el agujero poner el aceite de oliva con cierta generosidad.

Adornar el puré con manchas de pimentón grandecitas repartidas por todo el círculo que se hizo.

Terminar como Arguiñano con unos adornitos de hojas de perejil.

Se come utilizando como cuchara trocitos de pan de pita. El del Corte Inglés es delgadito muy bueno para ello.