

Preparación:

1. En un procesador de alimentos, combiná los garbanzos, la remolacha, el ajo, el jugo de limón, el tahini, el comino, la canela, el aceite de oliva, la sal, la pimienta, y el Natuvia Líquido. Procesá hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Ajustá el sabor al gusto.
2. Precaentá el horno a 180°C (350°F). Cortá los panes pita en triángulos o tiras. Rociá con aceite de oliva y espolvoreá la paprika ahumada.
3. Colocá los panes de pita en una bandeja para hornear y horneá durante 10-12 minutos, o hasta que estén dorados y crujientes, que parezcan chips.
4. Serví el hummus en un tazón y acompañá con los chips de pita.

HUMMUS DE REMOLACHA

Ingredientes:

Porción: 1

- 3 tazas de garbanzos cocidos escurridos
- 1 cdta de comino molido
- 2 tazas de remolacha cocida
- 1 diente de ajo
- Jugo de 1 limón
- 2 cdas de tahini (pasta de ajonjolí)
- 4 gotas de Natuvia Líquido
- 1/4 de cdta de canela
- 2 cdas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 cdta de paprika ahumada
- 3 panes pita pequeños