

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Un aperitivo rápido y entretenido, se compra todo cocinado, los garbanzos y la betarraga, a la juguera y listo. Este hummus queda delicioso y novedoso por su color. Están muy de moda los hummus de sabores, yo lo llevo siempre que me piden un aperitivo se ve muy lindo y además con un sabor perfecto. Si se quieren lucir esta es la receta, rápida y entretenida con un toque de sofisticación!

## Hummus de Betarragas

### Receta

8 tajadas de betarragas de lata  
1 caja de garbanzos cocidos 380 grs.  
1 diente de ajo  
3 cdas. de tahini  
1 limón, su jugo y una pizca de su cáscara rallada  
1/2 cdita. de comino

sal a gusto

Procesar todos los ingredientes en la juguera o procesadora, los garbanzos sin el agua, pero reservar el agua por si la necesitamos luego, poner sal a gusto y listo!