



# Hummus de lentejas

## INGREDIENTES

- Para el hummus:
- 300 g lentejas cocidas\*
- 15 g tahin
- 2 limas (zumo)
- 2 cc aceite de sésamo
- 30 g aceite de oliva virgen extra
- c/n sal y pimienta
- c/n pimentón ahumado
- Para los crudités:
- 200g chorizo entero
- ½ pepino
- 2 zanahorias
- 1 rama de apio

## INSTRUCCIONES

1. Escurrir las lentejas para quitar el exceso de líquido, pero reservarlo.
2. Triturar las lentejas con el resto de los ingredientes y agregar líquido de cocción si fuese necesario para tener una textura de puré cremoso y fino.
3. Rectificar sabor.
4. Cortar las verduras y el chorizo en tiras de 5x1x1 centímetros.
5. Disponer el puré en el plato, espolvorear con un poco de pimentón y regar con una cuchara de aceite de oliva virgen extra.
6. Servir con los “crudités”.

### TIPS

Usar lentejas sobrantes del día anterior.