

Hummus de alga wakame y espirulina con chips de trigo

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(Para 4 personas)

- 2 botes de garbanzos
- 1/2 zumo de limón
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas de tahina
- 1 pizca de pimentón
- 1 pizca de comino
- Sal al gusto
- 50 g de alga wakame
- 1 cucharada sopera de espirulina
- 1 chorrito de aceite oliva virgen extra
- 1/4 vaso de agua
- 4 tortitas de maíz
- Frutos secos (kikos, almendras...)
- Granada

/ Preparación

Elaboración

-Lavar y escurrir los garbanzos una vez se saquen del bote.

- Verter todos los ingredientes en un bol, y batir hasta que quede una pasta homogénea.

- Cortar las tortitas en forma de triángulo.

- Freirlas en aceite bien caliente.

Emplatado

- Poner el hummus en un plato y decorar con frutos secos al gusto y granos de granada.

- Acompañar con los chips de trigo.