

El 'Trident' del Hotel Lotus

media

Ingredientes

Para 4 personas:

- Pan de pita, pan de cereales y palitos de sésamo (cantidad proporcional para la gente que ha de comer).

Hummus:

- 400 gramos de garbanzo
- Zumo de dos limones
- Dos dientes de ajo
- Una cucharada y media de comino
- Media cucharada de pimiento rojo en polvo
- Media cucharada de tahín
- Sal y pimienta (al gusto)

Tapenade (pasta de aceitunas):

- 200 gramos de aceitunas de Aragón deshuesada
- Un diente de ajo
- Dos anchoas
- 4/5 alcaparras
- Zumo de limón y medio
- Aceite de oliva virgen extra D.O. Siurana
- Sal y pimienta (al gusto)

Baba Ganoush (pasta de berenjena):

- Cuatro berenjenas al horno, peladas y sin pulpa
- Un diente de ajo
- Una cucharada de la especia Hanout (una mezcla de otras especias, como la cúrcuma, comino, mostaza y pimiento rojo)

- Zumo de limón y medio
- Aceite de oliva virgen extra D.O. Siurana

Preparación

Para hacer hummus

-Hervimos los garbanzos durante 10 minutos, los trituramos, añadimos zumo de limón, ajo y aceite de oliva virgen extra D.O. Siurana. Finalmente, añadimos sal y pimienta.

Para hacer baba ganoush

-Cogemos las berenjenas, las colocamos en el horno durante tres cuartos de hora a 180 grados. Una vez hechas, retiramos la piel y la pulpa del interior. A continuación, trituramos el contenido hasta que nos quede una masa uniforme. Añadimos especias, zumo de limón y aceite.

Para hacer tapenade

-Coger la oliva deshuesada, añadir el ajo, las anchoas, las alcaparras, el zumo de limón, el aceite y salpimentar. A continuación, podemos triturar.

Emplatado

-Colocamos cada salsa en su recipiente correspondiente y lo emplatamos todo junto con los tres tipos de pan.