

HUMMUS DE CHIRIVÍA

Ingredientes:

- 500 gr de chirivías
- 250-300 ml de caldo de verduras
- 3 cucharadas de tahini
- 2 dientes de ajo
- El zumo de medio limón
- Un poco de perejil
- 1 cucharadita de pimentón, dulce o picante
- 60-70 gr aceite de oliva virgen extra
- Una pizca de pimienta negra molida
- Sal



Preparación:

- 1º. Pela las chirivías y lávalas bien. Córtalas en trozos más o menos iguales. Antes puedes reservar unas tiras de chirivía para freírlas y presentarlas sobre el hummus.
- 2º. Rehoga las chirivías en una sartén con un poco de aceite y sal hasta que empiecen a dorarse, removiendo de vez en cuando.
- 3º. Cuando estén doradas añade aproximadamente la mitad del caldo y baja el fuego, puedes tapar la sartén dejando que escape el vapor. Cuando las chirivías estén tiernas y el caldo se haya consumido, retira del fuego.
- 4º. Pon las chirivías en el vaso de la batidora y añade el tahini, los ajos previamente pelados y troceados, el zumo de limón, las hojas de perejil picadas, el pimentón picante y la pimienta negra.
- 5º. Incorpora también un poco más de caldo y algo más de la mitad del aceite de oliva virgen extra. Tritura hasta obtener un puré, prueba y rectifica de sal, añade más caldo si lo quieres más ligero y vuelve a tritular.
- 6º. Fríe las láminas de chirivía reservadas en aceite de oliva caliente, con cuidado de que no se quemen, retíralas y ponlas sobre papel de cocina absorbente para retirar el exceso de aceite y que se mantengan crujientes.

¡Fácil, sano y de temporada!