



HUMMUS CON CALABAZA ASADA

Ingredientes

- 100 gr calabaza
- 2 dientes de ajo medianos
- 300 gr de garbanzos cocidos
- 2 cucharadas de tahini
- ½ cucharadita curry masala molido o comino molido
- 2 cdas de zumo de limón
- ½ cucharadita pimentón ahumado
- 2-5 cdas de agua helada
- AOVE
- 1 cdita de sal marina
- 1 pizca de canela
- 1 ramita de romero

PARA DECORAR

- Semillas (de sésamo, de calabaza tostadas...)
- Ramita de romero
- Dados de calabaza asada.

Preparación

1. Asamos la calabaza en trozos durante 40 minutos en el horno junto con unos dientes de ajo, aceite de oliva y ramitas de romero. Una vez asada, sacamos y reservamos.
2. Enjuagamos y escurrimos los garbanzos. Luego los agregamos a un procesador de alimentos junto con calabaza asada, el tahini, los dientes de ajo asados, el jugo de limón, la sal, el pimentón ahumado, el curry o comino y la canela.
3. Trituramos muy bien hasta que el hummus de calabaza esté cremoso y suave. Vamos agregando el agua helada (ayuda a emulsionar los ingredientes y crear una textura cremosa) de una cucharada hasta llegar a la consistencia deseada.
4. Probamos y ajustamos los condimentos según sea necesario, agregando jugo de limón extra para acidez, comino o pimentón para ahumado, tahini para sabor a nueces, más ajo para intensidad, sal para hacerlo más sabroso y aceite de oliva extra virgen o líquido de garbanzos para cremosidad.
5. Transferir el hummus a un bowl y decorar.

FUENTE: [HTTPS://WWW.NOMADSGOURMET.COM/](https://www.nomadsgourmet.com/)