Mousse de garbanzos

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 20min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/mousse-de-garbanzos

Preparación

Cubrir con agua los garbanzos secos y dejar en remojo por una noche. Escurrir, volcar en una olla, cubrir con agua y cocinar a fuego suave por 1 hora o hasta que queden tiernos. Dejar enfriar y colar. Pelar los ajos, retirarles su brote interno y picarlos; mezclar con los garbanzos y pisar con un pisapuré o procesar junto con el perejil picado, el sésamo, el pimentón, el jugo del limón y el aceite. Servir el puré decorado con las aceitunas picadas y hojas de perejil fresco.

Ingredientes

- 250 grs. Garbanzos
- 2 dientes de Ajo
- 1 atado Perejil picado
- 100 grs. Sésamo blanco
- 1/2 cucharadita/s Pimentón dulce
- 1/2 Limón
- 4 cucharada/s Aceite de oliva
- 3 Aceitunas Negras
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Legumbres, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Guarniciones