

## Receta: HUMUS DE AGUACATE CON PAN PITA CROCANTE

TIEMPO DE PREPARACIÓN



### HUMUS DE AGUACATE CON PAN PITA CROCANTE

Entrante

15  
minutos

#### INGREDIENTES

1 aguacate pelado y sin pepa  
300 g de garbanzos, cocidos  
1/2 taza de hojas de culantro  
1/2 diente de ajo  
1/2 taza de aceite de oliva  
4 cucharadas de jugo de limón  
1 cucharadita de comino  
sal  
pimienta  
8 pan pita cortado en tiras  
2 cucharadas de p prika

#### INSTRUCCIONES

En una licuadora colocar el aguacate, garbanzos, culantro, ajo, aceite de oliva, jugo de limón y comino. Sazonar con sal y pimienta y licuar hasta tener un puré homogéneo. Guardar

Precalentar el horno a temperatura media. En una lata de horno colocar el pan pita, poner sobre un poco de aceite de oliva y espolvorear p prika. Hornear hasta que el pan est  crujiente y servir con el humus

DIFICULTAD

BAJA

RENDIMIENTO

4  
porciones