



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/mSvVqpl01Uk>

Ingredientes:

400 gr. de garbanzos cocidos
1 cucharada de salsa Tahini sin gluten
(busca la receta en nuestra web)
1 diente de ajo
Zumo de ½ limón
Sal
Comino molido sin gluten
Pimentón dulce sin gluten
Aceite de oliva



Preparamos 400 gr. de garbanzos cocidos. Puedes cocerlos en casa o comprarlos cocidos en conserva.



Agregamos una cucharada de salsa Tahini. La Salsa Tahini se elabora con sésamo tostado y aceite. Busca la receta en glotonessingluten.com



Añadimos un diente de ajo, el zumo de medio limón y sal y comino molido sin gluten al gusto. Batimos hasta conseguir una pasta homogénea.



Podemos acompañar la salsa de zanahorias, apio u otras verduras o simplemente con triángulos de maíz sin gluten.



Preséntalo con pimentón dulce sin gluten (¡El de La Vera está buenísimo!) y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.



¡Y listo!

gloton^{es}
sin gluten