



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [www.glotonessingluten.com](http://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](http://glotonessingluten.com)

	
<p>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.</p>	<p>Podemos acompañar la salsa de zanahorias, apio u otras verduras o simplemente con triángulos de maíz sin gluten.</p>
	
<p>Preséntalo con pimentón dulce sin gluten (¡El de La Vera está buenísimo!) y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.</p>	<p>¡Y listo!</p>

glotoness  
sin gluten