

Hummus de guisante



Pídeles que te ayuden a formar las caritas y luego no podrán resistirse a probarlas.

Además, el sabor de este *hummus* sorprenderá a toda la familia. Puedes potenciarlo aún más añadiéndole una cucharada de *tahini* (pasta de sésamo).

Ingredientes

- 1 taza de guisantes congelados
- ½ taza de garbanzos cocidos envasados
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Zumo de limón
- Sal
- Pimienta
- Tostas redondas y finas

Para decorar

- Unos guisantes cocidos
- ½ zanahoria rallada
- Unas aceitunas negras sin hueso
- Unas tiras de cebolla morada
- Unas tiras de pimiento rojo
- Unos brotes de alfalfa o de soja

Preparación

1. Cuece los guisantes en agua con sal unos siete minutos. Escúrrelos y déjalos enfriar.
2. Pasa los garbanzos a un colador y acláralos con agua fría para eliminar el líquido de conservación. Escúrrelos bien.
3. Pásalos por la batidora junto con los guisantes, el aceite, un chorrito de zumo de limón y pimienta.
4. Tritura hasta obtener una pasta homogénea, ajusta de sal y úntala en las tostas.
5. Si quieres decorarlas para hacerlas más divertidas, utiliza las aceitunas cortadas en aros y los guisantes para hacer los ojos, la zanahoria y los brotes para el pelo, y las tiras de cebolla y de pimiento para la boca.