HerZechef



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Dip de pimientos

4 raciones 131 kcal

Ingredientes

- **200 gr** de pimiento asado o del piquillo
- **1** o 2 dientes de ajo
- **50 gr** de garbanzos
- **1 cucharada** de queso crema
- **1 cucharada** de aceite de oliva
- **1** chorrito de miel
- Sal y pimienta al gusto
- Semillas de sésamo

POR RACIÓN

Proteínas	**3,8 g**
Grasas	**6,8 g**
Hidratos	**15 g**
Fibra	**2,7 g**

Elaboración

1. En un vaso batidor poner el pimiento, los garbanzos, una cucharada de queso crema, uno o dos dientes de ajo, un chorrito de miel, un chorrazo de aceite de oliva, sal al gusto y pimienta negra recién molida
2. Batir con la batidora hasta obtener una crema muy fina
3. Rematar con semillas de sésamo por encima y un chorrito de aceite de oliva

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto