

BLACK BEAN HUMMUS (HUMMUS DE FRJOL NEGRO)

INGREDIENTES

- 7.5 Kg. de frijoles negros, cocidos o enlatados
- 13 pimientos verdes, cortados en triángulos
- 500 grs de aceite vegetal, canola
- 500 grs de jugo de limón,
- 15 grs de comino molido
- 35 grs de sal Kosher,
- 35 grs de de pimienta negra
- 140 grs de ajo, crudo



INSTRUCCIONES

- Lávate las manos antes de empezar. Colóquese los guantes en las manos después de lavarse las manos.
- Escorra y enjuague Los frijoles negros, en caso de estar usando frijoles negros enlatados. Ponlas a un lado.
- En un tazón grande, combine todos los ingredientes, excepto los triángulos de pimiento verde, y mézclelos bien.
- Utilice una licuadora de inmersión o coloque la mezcla en un procesador de alimentos. Mezcla los ingredientes hasta obtener una pasta espesa.
- Manténgalo para servicio frío y servir con pimientos verdes cortados en triángulos.