

PINTO BEAN HUMMUS (HUMUS DE FRIJOLES PINTOS)

INGREDIENTES

- Una lata de 425 grs de frijoles pintos, escurridos y enjuagados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de agua
- 1 diente de ajo pequeño (alrededor de ½ cucharadita)
- 1 cucharadita de condimento italiano

INSTRUCCIONES

- Combina todos los ingredientes en un procesador de alimentos.
- Procesa hasta que esté suave.
- Servir con papas fritas de pita o vegetales crudos.

