

Hummus de ceps



Si us agrada l'hummus, aquest us encantarà. Una variant molt gustosa de l'hummus de cigrons.

Per una terrina

Temps: 15 min

Ingredients:

- – 8 gr de ceps secs
- – 1 all
- – 50 gr de ceba (1/4)
- – 250 gr de cigrons cuits
- – 2 culleradetes de pasta de sèsam
- – 2 cullerades d'oli d'oliva per cuinar
- – 2 cullerades d'oli d'oliva per mesclar
- – Olives verdes i oli per acabar de decorar
- – Sal i pebre



Elaboració:

PAS 1: Posar en aigua els ceps, tancar amb film transparent i calentar-los al microones 1 minut. Reservem. Després aprofitarem l'aigua dels ceps.

PAS 2: Treure els cigrons del pot de vidre i esbandir-los amb aigua. Reservem.

PAS 3: Tallem l'all a làmines i la ceba en juliana i la sofregim amb oli a la paella. Apaguem el foc quan començi a enrossir.

PAS 4: Posem els cigrons, els ceps escorreguts, el sofregit de ceba i all, 2 cullerades d'oli, la pasta de sèsam i una cullerada de l'aigua dels ceps per amorosir.

PAS 5: Ho triturarem fins que quedi una pasta suau. Si no ho és prou, afegirem una cullerada més d'aigua dels ceps. Arreglar de sal i pebre.

PAS 6: Ho podem presentar amb olives i un rajolí d'oli. També podem guardar un cep per decorar.







Bon Profit!