Hummus

És una recepta que vaig probar a Qatar i em va agradar moltíssim i un cop aquí l'he volgut fer. S'assembla, però esclar, allí era exquisit. Ho servien amb una mena de crepes, però de pa, plegades en 4 i com que encara no les he après de fer jo he posat bastonets de pa amb llavors. No enfarfega, la llimona fa que no sigui pesant. Poseu més llimona que aigua perque la llimona mata el gust característic del cigró i llavors notes els altres gustos i queda tan fi que queda molt bò.

Per 2-3 persones

Temps: 1:40 min + 1 h repòs

Ingredients:

- – 120 gr de cigrons
- – 3-6 cullerades de suc de llimona
- – 3-6 cullerades d'aigua

- – 3-6 alls xafats
- – 150 gr llavors de sèsam torradetes
- – Sal
- – Aigua
- – 1 cullerada d’oli d’oliva
- – 1 culleradeta de cayena en pols ò pebre dolç. Segons es vulgui.
- – 1 fulles d’alfàbrega ò de julivert per decorar.

Elaboració:

PAS 1: Deixar els cigrons en remull tota la nit, ben coberts d’aigua freda, en un bol ben gran perque es puguin inflar. Escorre els cigrons amb aigua freda i posa’ls a bullir. Quan arrenqui el bull baixa el foc i que es facin a foc lent 1 hora o fins que siguin tendres. Quan estiguin fets treu-los del foc i escórre’ls.

PAS 2: Posa els cigrons al robot de cuina amb el suc de llimona i l’aigua i tritura’ls bé. Afegeix les llavors de sèsam torradetes i les tritures amb els cigrons, la sal i més suc de llimona o aigua si fós necessari, fins obtenir el sabor i la consistència que vulguis.

PAS 3: Passa l’hummus al plat i fíca-li un raget d’oli i espolvoreja’l amb pebre vermell dolç o la cayena en pols.
Tapa’l i deixa-ho 1 hora a la nevera abans de servir.

PAS 4: El pots guarnir amb una rameta de julivert o unes fulles d’alfàbrega i servir-lo amb pa de pita, amanida verda i rodanxes de tomaquet.

Bon Profit!