Hummus Casero

- 2 latas o frascos de garbanzos.
- 1/2 taza de tahini (crema de ajonjolí)
- 3 limones
- 3 ajos
- 1/4 taza aceite de oliva
- 1 cucharadita de comino
- pizca de sal
- 1/2 taza del agua de los garbanzos
- paprika
- perejil

Preparación

1. Abre las latas de garbanzos y cuélalos. Guarda el agua en un recipiente aparte.
2. Agrega los garbanzos, el tahini, los limones, el ajo, aceite de oliva, comino, sal y agua donde venían los garbanzos a la licuadora.
3. Licuar por 30 segundos o hasta que todo se integre y se vuelva cremoso.
4. A la hora de servir puedes agregar un poco de aceite encima con paprika y perejil fresco o seco.