



DIP DE REMOLACHA



60 minutos - PORCIONES:



INGREDIENTES

1 manojo de remolacha, lavadas y cortadas

1 cdita de comino molido

300 g de garbanzos de lata, escurridos y enjuagados

80 g de tahina o pasta de ajonjolí (o reemplazar con 80 g adicionales de pasta de garbanzos)

30 ml de jugo de limón

1 diente de ajo machacado

80 g de nueces, picadas

100 g de queso feta, desmenuzado

Hojas de menta para montar

Pan pita integral



PROCEDIMIENTO

- 1 Calentar** el horno a 200°C.
- 2 Envolver** cada remolacha en papel para hornear.
- 3 Colocar** en una bandeja para hornear y hornee por 1 hora o hasta que estén tiernas.
- 4 Pelar** las remolachas y cortarlas en trozos grandes.
- 5 Poner** las remolachas, los garbanzos, el jugo de limón, el ajo, las nueces, el comino y la tahina en una licuadora y procesar hasta que la mezcla esté suave y homogénea.
- 6 Añadir** sal y pimienta al gusto.
- 7 Esparcir** el queso feta y las hojas de menta sobre la mezcla.
- 8 Servir** con el pan pita.

