

Entrante Menú Vegetal: Canapés de hummus de remolacha y avellana



Raciones: 12-16 canapés

Dificultad: muy fácil

Tiempo: 20 minutos

Ingredientes:

- 1 lámina de hojaldre fresco
- 1 huevo
- 1 bote de garbanzos cocidos
- 1 remolacha cocida
- El zumo de medio limón
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita rasa de sal
- pimienta negra al gusto
- 1 puñado de avellanas tostadas
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Carbonell

Elaboración:

- Precalentamos el horno a 200°C. Estiramos la lámina de hojaldre y la cortamos en forma de base de canapés con forma a nuestro gusto (con un cortador de galletas, un vaso o un cuchillo).

- Los pintamos con huevo batido y horneamos hasta que estén dorados.
- Mientras tanto trituramos el resto de ingredientes hasta obtener un hummus bien cremoso, podemos añadir un pelín de agua si es necesario hasta obtener la textura deseada.
- Rellenamos las tartaletas de hojaldre con el hummus y decoramos con avellanas y hierbabuena picadas y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.
- El hummus sobrante aguanta hasta 7 días en la nevera en un recipiente hermético.