



Hummus (Dip de Garbanzos)



 10 Tiempo

 12 Porciones

Ingredientes

- 1 lata (14 oz) de **Garbanzos Del Monte®**, escurridos
- 1 lata (15.25 oz) de **Melocotones en Rebanadas Del Monte® (Sliced Peaches Del Monte®)**, escurridos
- Jugo de un limón grande
- ½ cabeza de ajo picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de comino molido
- 2 a 3 cucharadas del agua de los garbanzos
- Pimienta al gusto (opcional)
- Pizca de paprika para decorar

Preparación

- Sin botar el agua, escurra los garbanzos y los melocotones y viértalos en el procesador de alimentos.
- Agregue el jugo de limón, los ajos picados, el aceite de oliva, la sal, el comino, el agua de los garbanzos y si desea, la pimienta. Triture todo hasta obtener una mezcla pastosa.
- Vierta la mezcla en un recipiente, agregue la pizca de paprika para decorar.
- Sirva al tiempo con pan pita o galletitas.