

HUMUS DE LETICIA

- 350 gr de garbanzos cocidos
- un diente y medio de ajo
- media taza de agua
- una cucharada de postre de cominos
- medio yogourt natural
- sal
- aceite de oliva virgen extra
- pimentón
- vinagre

Triturar todos los ingredientes y ya está listo.

Meter en nevera. Cuando se vaya a tomar echar por encima un chorro de aceite de oliva y espolvorear pimentón.