1. **Hommos. (Hommos bil tahíne)**

 **Ingredientes**:

* Garbanzos cocidos (un bote o una lata de conserva ya cocidos sin añadidos). Ej. Mercadona: garbanzos Hacendado, 210g.
* Limón mediando: zumo de un ½ -1
* Ajo: un diente machacado (variable en función del gusto personal)
* Tahina: 2 cucharas grandes.( cambia el color de los garbanzos)
* Sal a gusto.
* Agua del cocido de los garbanzos: ½ vaso
* Aceite de oliva extra virgen
* Pimentón dulce para decorar
* Decoración del plato a gusto con: pepinillo, aceitunas, tomates etc. granos de garbanzos cocidos y reservados.

 **Elaboración**:

1. Quitar la piel de los garbanzos (aconsejable ya que el puré nos sale más fino y suave), cocinar con agua 10 minutos y dejar a enfriar. Una vez frío.
2. Batir los garbanzos con el ajo (se puede poner primero la mitad en trozos pequeños/según el gusto, si precisa, luego se puede añadir la otra mitad), la sal con una batidora eléctrica (un poco de agua del caldo de los garbanzos cocidos si hace falta sin pasar de la raya) hasta que tengamos una pasta cremosa suave (puré ligeramente sólido).
3. Añadir la tahina y el zumo del limón (el limón se utiliza para mantener el sabor y la consistencia), seguir batiendo a mano hasta que tengamos una textura perfecta.
4. Extender el puré (frío) en un plato plano de servir y a decorar a gusto, echamos primero unos hilillos de aceite de oliva, poner tozos de pepinillo, aceitunas, etc. y finalmente el pimentón dulce. (se sirve el puré siempre frío).
5. **Presentación del plato**: El plato va en función del nº de las personas o si es individual o familiar. En caso individual, se utiliza un plato de postre, se pone una capa de hommos con espesor 5 mm, en el centro y un cm en la periferia (aquí tenemos que ver bien el grosor), es la zona donde se hace la decoración, en el centro se pone 4-5 garbanzos cocidos reservados. El pimentón se pone en la parte gruesa, y en el medio entre los garbanzos y la decoración se pone hilillos de aceite.