Ingredientes

* 100 gr de [**garbanzos**](https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/legumbres/201311/recetas-garbanzos-22565.html)cocidos
* 1 [**remolacha**](https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/remolacha.html) cocida
* 2 dientes de ajo
* 2 cucharadas de tahín
* 1/2 cucharada de pimentón
* Zumo de medio limón
* Sal
* [**Aceite de oliva**](https://www.hogarmania.com/cocina/escuela-cocina/seguridad-alimentaria/201109/aceite-oliva-beneficio-puro-11600.html)
* Media barra de pan

Elaboración

**Pon los garbanzos con un poco de su caldo en el vaso de la batidora.**

[**Corta los ajos por la mitad,**](https://www.hogarmania.com/hogar/limpieza-orden/cocinas-banos/201309/como-quitar-olor-manos-cuchillo-21427.html) retírales el germen e incorpóralos al vaso de la batidora.

Trocea la remolacha e introdúcela con los demás ingredientes.

[**Añade el tahín, el pimentón y el zumo de limón.**](https://www.hogarmania.com/cocina/201204/tahini-pasta-sesamo-14916.html)Sazona y añade un chorro de aceite de oliva. **Tritura con la batidora hasta obtener una pasta.**

Échalo en un cuenco y**decóralo con un chorrito de aceite de oliva.**

Corta unas rebanadas finas de pan y ponlas a tostar.

[**Sirve el hummus de remolacha con el pan tostado**](https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/legumbres/listado-1385.html)en el centro de la mesa.

Consejo

Si tienes tiempo, déjalo r**eposar durante 2 horas**para que se mezclen bien todos los sabores.