



Dip de garbanzo

Categoría: Botana

Para esas reuniones inesperadas, este dip te sacará de apuros.



Preparación
20 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Garbanzos La Costeña®
- 2 cdas de Aderezo de Mayonesa Light La Costeña®
- 1 bolsa de Totopos La Costeña®
- 4 cdas de Jugo de limón
- 2 cdas de Líquido de los garbanzos
- 1/2 diente de Ajo
- 1 g de Comino molido
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas de Aceite de oliva
- 2 cdas de Cacahuete picado
- 1 cda de Cilantro picado
- 1 taza de Jícama en bastones
- 1 taza de Pepino sin semillas en bastones
- 1 taza de Zanahoria en bastones



Preparación

1. Drena los Garbanzos La Costeña®, péralos y reserva 2 cucharadas del líquido.
2. Licúa los garbanzos con el Aderezo de Mayonesa Light La Costeña®, el jugo de limón, el líquido de los garbanzos, el ajo, el comino, la sal y la pimienta al gusto hasta obtener una pasta lisa y homogénea.
3. Sirve el dip y termina con el aceite de oliva, el cacahuete, el cilantro y acompaña con los bastones de vegetales y Totopos La Costeña®.