



Nos gustaría enviarte alertas con las noticias mas relevantes.

CANCELAR

ACEPTAR

10° mas info
(/tiempo/) Martes 12 de
Noviembre 2019



MENÚ DEL DÍA

(/)

Crema de Garbanzos para untar (Hummus sin tahini)

(whatsapp://send?
text=%EF%BB%BFCrema+de+Garbanzos+para+untar+%28Hummus+sin+tahini%29

://https://www.paginasiete.bo/miradas/2015/6/19/crema-garbanzos-para-untar-hummus-tahini-60498.html)



(/u/fotografias/fotosnoticias/2015/6/19/67394.jpg)

Política de privacidad / cookies y acuerdo con el usuario



MIRADAS ()

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y poder mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias a través del análisis de su navegación.

viernes, 19 de junio de 2015 · 16:48

Ver detalles » (/noticias/politica_de_privacidad.html)



Nos gustaría enviarte alertas con las noticias mas relevantes.

CANCELAR

ACEPTAR

Ingredientes

VIEW RECIPE

1. Click "View Recipe"
 2. Add Browser Extension
 3. Get Delicious Recipes!
- Free Recipe & Web Search



- 1 taza de **garbanzos** cocidos (drenados)
- 2 cucharadas de **jugo de limón** (fresco o envasado)
- 2 cucharaditas de **aceite vegetal**
- 1/2 taza de **yogur** sin grasa sin sabor
- 1 diente de **ajo** 1/4 de cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 de cucharadita de **pimienta negra**
- 1/2 cucharadita de **comino molido**

Preparación

Ponga todos los ingredientes en una licuadora.

Mezcle hasta conseguir la consistencia deseada (más tiempo para una salsa suave, menos tiempo para una salsa gruesa).

Si la crema de garbanzos para untar parece ser demasiado espesa, añada 2 cucharaditas de agua.

Refrigere lo que sobre dentro de las siguientes 2 horas.

Otra forma de hacer la crema de garbanzos para untar

Ponga los garbanzos en un plato grande. Aplástelos bien con un tenedor hasta que tengan la consistencia deseada.

Mezcle con los otros ingredientes en un tazón pequeño.

Si la crema de garbanzos para untar parece ser demasiado espesa, añada 2 cucharaditas de agua.

Refrigere lo que sobre dentro de las siguientes 2 horas.

Notas

Cambie el sabor con agregar chile en polvo, cilantro o perejil picado, o salsa picante.

(Vía: <https://foodhero.org/es>)

Confidencial

Si te interesa obtener información detallada sobre el proceso electoral, suscríbete a P7 VIP y recibirás mensualmente la encuesta electoral completa de Página Siete.

Además, recibirás en tu e-mail, de lunes a viernes, el análisis de los noticieros y columnas de opinión más relevantes de cada día.

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y poder mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias a través del análisis de su navegación.

Tu suscripción nos ayuda no solo a financiar la encuesta sino a desarrollar el periodismo independiente y valiente que caracteriza a Página Siete.

Ver detalles » (/noticias/politica_de_privacidad.html)

Haz clic aquí ([https://www.paginasiete](https://www.paginasiete.bo))
Gracias por tu apoyo.



Nos gustaría enviarte alertas con las noticias mas relevantes.

CANCELAR

ACEPTAR

COMENTARIOS

0 comentarios

Ordenar por Más antiguos



Agregar un comentario...

[Plugin de comentarios de Facebook](#)



Vea algunos de los momentos intensos del debate Franco-Linera-Pedraza

Ayer la red Uno transmitió el debate de los candidatos



Política de privacidad / cookies y acuerdo con el usuario

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y poder mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias a través del análisis de su navegación.

Ver detalles » (/noticias/politica_de_privacidad.html)



OTRAS NOTICIAS

(/miradas/2019/11/11/mil-millones-de-dola



Nos gustaría enviarte alertas con las noticias mas relevantes.

CANCELAR

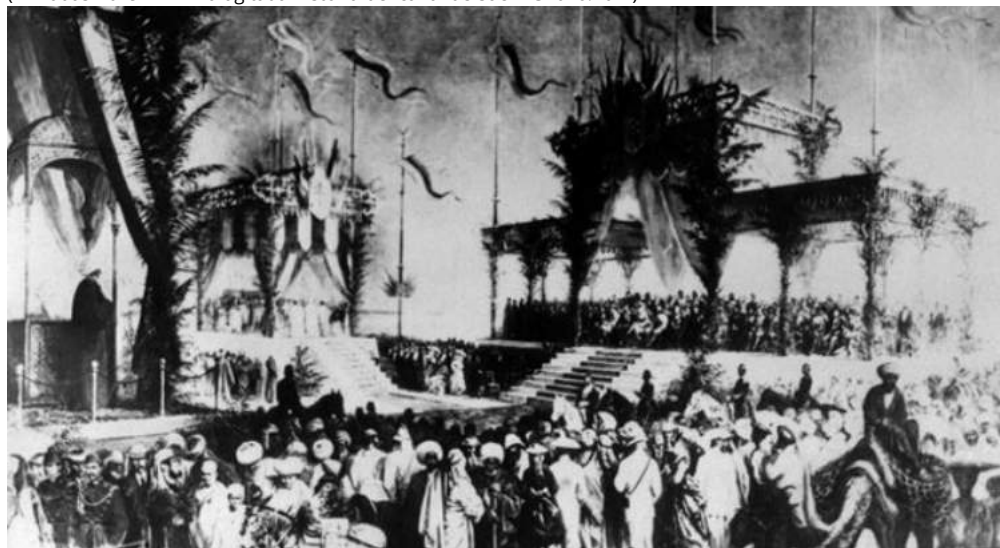
ACEPTAR



Mil millones de dólares gastados en 68 segundos en rebajas online en China (/miradas/2019/11/11/mil-millones-de-dolares-gastados-en-68-segundos-en-rebajas-online-en-china-237045.html)

Miradas

(/miradas/2019/11/11/la-agitada-historia-del-canal-de-suez-237046.html)



La agitada historia del canal de Suez (/miradas/2019/11/11/la-agitada-historia-del-canal-de-suez-237046.html)

Miradas

(/miradas/2019/11/10/rene-zeballos-guardian-fundador-de-varios-de-los-jardines-pacenos-236914.html)

Política de privacidad / cookies y acuerdo con el usuario

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y poder mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias a través del análisis de su navegación.

Ver detalles » (/noticias/politica_de_privacidad.html)

×



Nos gustaría enviarte alertas con las noticias mas relevantes.

CANCELAR

ACEPTAR

René Zeballos, guardián y fundador de varios de los jardines paceños (/miradas/2019/11/10/rene-zeballos-guardian-fundador-de-varios-de-los-jardines-pacenos-236914.html)


Miradas





(/)

Síguenos

 (<https://www.facebook.com/paginasiete>)

 (https://twitter.com/pagina_siete)

 (https://www.instagram.com/pagina_siete/)

 (<https://www.youtube.com/channel/UC6ya9-Xwjzxv1b6Zj29tSvQ>)

 (/rss/)

La Paz // Bolivia- Copyright 2016 · www.paginasiete.bo

Principales secciones

- [Economía \(/economia/\)](#)
- [Nacional \(/nacional/\)](#)
- [Seguridad \(/seguridad/\)](#)
- [Planeta \(/planeta/\)](#)
- [Gente \(/gente/\)](#)
- [Miradas \(/miradas/\)](#)
- [Cultura \(/cultura/\)](#)
- [Sociedad \(/sociedad/\)](#)
- [Campeones \(/campeones/\)](#)
- [Opinión \(/opinion/\)](#)
- [Inf \(/inf/\)](#)

Desarrollado por

(<https://www.editor80.com/>)

Política de privacidad / cookies y acuerdo con el usuario

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para elaborar información estadística y poder mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias a través del análisis de su navegación.

Ver detalles » (/noticias/politica_de_privacidad.html)