

# I N G R E D I E N T E S

## ABADEJO CROCANTE CON HUMUS DE REMOLACHA

### HUMUS:

1 lata de garbanzos  
1 diente de ajo  
3 remolachas  
Aceite de sésamo  
Jugo de 1/2 limón  
Aceite de oliva

### ABADEJO:

Abadejo  
300 gr de pan  
100 gr de queso parmesano  
50 gr de queso gouda  
Ralladura y jugo de 1 limón  
Tomillo fresco  
1 ajo

# P R O C E D I M I E N T O

## PARA EL HUMUS:

- 1- En una procesadora o en un mortero grande procesar hasta formar una pasta: 1 lata de garbanzos + 1 diente de ajo + 3 remolachas medianas cocidas.
- 2- Condimentar con una cucharadita de aceite de sésamo + el jugo de 1/2 limón.
- 3- Emulsionar con 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 4- Procesarlo hasta que quede todo bien integrado

## PARA EL ABADEJO

- 1- En una procesadora poner: 300 gr de pan (del día anterior) + 100 gr de queso parmesano + 50 gr de queso gouda + ralladura y jugo de 1 limón + tomillo fresco + 1 ajo. Procesar hasta formar una arena. Reservar.
- 2- En una asadera hacer colocar el abadejo, salpimentar y agregar 1 capa generosa del humus de remolacha.
- 3- Arriba del humus agregar la arena que formamos previamente.
- 4- Llevar al horno a 200 grados por 20 minutos, ó hasta que veas que se doró.

