

# RECETA



## JALAPEÑO SNACKS CON PAN DE PITA

### INGREDIENTES (10 PERSONAS)

- 40 Jalapeño snacks de Aviko
- 10 panes de pita
- 2 lechugas iceberg picadas
- 2 tomates cortado en cubos
- 2 cebollas moradas cortadas en cubitos
- 250 g de yogurt griego
- 4 cucharadas de menta picada
- 1 cucharada de jugo de limón
- Pimienta molida
- 800 g de garbanzos (en lata)
- 2 cucharadas de Tahín (pasta de sésamo)
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de pimentón en polvo
- 2 cucharaditas de comino en polvo
- 100 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 160°C. Enjuagar los garbanzos con agua fría. Mezclar los garbanzos con el Tahín, el ajo, el pimentón en polvo, el comino en polvo, la sal y el aceite de oliva en una licuadora o procesadora de alimentos hasta conseguir una

pasta suave. Condimentar con sal y pimienta. Mezclar los ingredientes que formará el aderezo de yogurt de menta en un tazón y sazonar al gusto con pimienta molida.

Freír los Jalapeño snacks hasta que estén dorados. Calentar el pan de pita en el horno. Una vez caliente, cortar en el pan y extender una capa de hummus. Cubrir con lechuga iceberg, tomate, cebolla morada y los Jalapeño snacks. Servir con el aderezo de yogurt de menta fresca.