# Parrillada de verduras con hummus de tomate



**Consejo del chef**

Cuando estén las verduras cocinadas, emplatar en una fuente amplia distribuidas por secciones, sazonar con la sal en escamas y el tomillo fresco. Acompañar con el hummus.

## Raciones para 2

- ❑ **1** Pimiento rojo
- ❑ **1** Calabacín
- ❑ **7** Zanahorias baby
- ❑ **4** Chalotas
- ❑ **1** Berenjena
- ❑ Aceite de Oliva Virgen Extra
- ❑ Sal en escamas
- ❑ Tomillo fresco
- ❑ **300 gr** Garbanzos cocidos
- ❑ **75 gr** Tomates secos
- ❑ **1** Diente de ajo
- ❑ **2** Cucharaditas de tahini
- ❑ **0.5** Zumo de limón
- ❑ **40 ml** Aceite de oliva virgen extra
- ❑ **0.5** Cucharadita de comino
- ❑ Sal
- ❑ Pimienta
- ❑ Pimentón
- ❑ Perejil fresco

1. Para la parrillada: precalentar el SteakMaster con la parrilla modo manual. Cortar el pimiento rojo y el calabacín en láminas, las chalotas por la mitad, y la berenjena en rodajas.

2. Pincelar con aceite de oliva y colocar sobre la parrilla previamente caliente. Cocinar durante 5 minutos.

3. Para el hummus: en una picadora, triturar los garbanzos con los tomates, el ajo, el tahini, el zumo de medio limón, el aceite, el comino, sal y pimienta hasta conseguir una textura homogénea. Servir en un bol decorado con aceite, pimentón y hojas de perejil.

# Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/parrillada-de-verduras-con-hummus-de-tomate/