

# Parrillada de verduras con hummus de tomate

COOKING  
LOVERS TEMA



## Consejo del chef

Cuando estén las verduras cocinadas, emplatarse 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/>

