



Ingredientes

- 300g de zanahorias en rodajas
- 60g de alubias rojas cocidas
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolleta pequeña
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de curry
- 1 cucharadita de comino
- 3/4 cucharadita de sal
- 12 cucharadas del agua de cocer las zanahorias (aprox.)

Paso a paso

Ponemos a cocer las zanahorias cubriéndolas de agua unos 20 minutos. Mientras pochamos la cebolleta y el ajo en las dos cucharadas de aceite.

Ponemos todos los ingredientes en el vaso de la batidora, incluidas las especias y añadimos un poco del agua de cocer las zanahorias. Batimos todo muy bien hasta que tenga una consistencia homogénea. Tenemos que ir echando el agua poco a poco conforme la vayamos necesitando para que no nos quede demasiado liquido.

Refrigeramos al menos unas 4 horas. Y listo para disfrutar mojando nachos, trocitos de pan, bastoncitos de verduras, etc

Aguanta perfectamente unos 3 días en la nevera, incluso está más rico de un día para otro...