

## Hummus de calabacín

6 porciones\*

### Ingredientes:

- |   |  |
|---|--|
| 1 taza de calabacín pelado y cortado en cubitos | 3 dientes de ajo                       |
| 2 cucharadas de tahini                          | 2 cucharadas de aceite de oliva        |
| 2 o 3 cucharadas de jugo de limón fresco        | ½ cucharadita de sal marina o al gusto |
|   | 2 cucharaditas de comino molido        |

### Instrucciones:

Agregue el ajo a una licuadora o mini procesador de alimentos y tritúrelo. Agregue el jugo de limón y el tahini.

Mezcle hasta que quede suave y cremoso, luego agregue el calabacín y el aceite de oliva.

Mezcle hasta que quede suave.

Agregue el comino y ½ cucharadita de sal o la cantidad que desee para hacer su salsa perfecta.

Revuelva para mezclar y enfríe en el refrigerador por una hora o durante la noche.

Sirva refrigerado con sus verduras o galletas favoritas. ¡Disfrute!

**Kcal:** 81

**Proteína:** 1.4 g

**Arginina:** 19 mg

**Metionina:** 5 mg

\*La información nutricional corresponde a una porción.

© 2021 Aeglea BioTherapeutics. Todos los derechos reservados. US-ARG-2100004 0721

[aeglea.com](http://aeglea.com)

**aeglea**™