

DIP GRIEGO DE HUMMUS EN CAPAS

Tiempo de preparación: 15 minutos

Ideal para 6 personas

Ingredientes

- 1 recipiente (17 onzas) de hummus preparado*
- 1 ½ tazas de yogurt griego natural
- ½ taza de pepino, cortado en pedazos pequeños
- ¼ taza de pimientos rojos asados picados*
- ¼ taza de aceitunas kalamata sin hueso, picadas
- ¼ taza de cebolla roja, picada
- 1 cucharada de aceite de oliva, más extra para rociar
- 1 cucharada de hojas de perejil fresco picado
- ¼ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra molida fresca
- 1 onza de queso feta desmenuzado
- 2 cucharadas de piñones tostados



Instrucciones

1. Extiende el hummus en una bandeja o plato para servir poco profundo. Vierte el yogurt encima, luego extiende con cuidado para cubrir el hummus, dejando un borde a la vista.
2. En un recipiente pequeño combina el pepino, los pimientos, las aceitunas, la cebolla, 1 cucharada de aceite de oliva, el perejil, la sal y la pimienta, vierte la mezcla de verduras uniformemente sobre el yogurt.
3. Espolvorea queso feta desmenuzado sobre las verduras y luego cubre con piñones tostados. Rocía la salsa con un poco de aceite de oliva extra. Listo para disfrutar!