HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGANO

Palomitas sabor Tijuana

10min · 2 raciones · 371 kcal

Ingredientes

Palomitas

- **1 cda** de cúrcuma
- **1 cda** de comino
- **1 cdta** de ajo en polvo
- **1 cda** de pimentón dulce
- **1 cdta** de sal
- **20 ml** de aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	**6,3 g**
Grasas	**25 g**
Hidratos	**36 g**
Fibra	**7,6 g**

Elaboración

1. En un bol añadir una cucharada de cúrcuma, otra cucharada de comino, otra de ajo en polvo, otra de pimentón dulce, una pizca de sal y un buen chorrazo de aceite de oliva
2. Mezclar todo para obtener el mejunje Tijuana
3. En otro bol poner las palomitas
4. Añadir el mejunje Tijuana y dar cuatro vueltas para que todas las palomitas queden bien impregnadas
5. Meter en la freidora de aire dos o tres minutos a 200

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto