HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Cortezas de trigo

1h · 4 raciones · 197 kcal

Ingredientes

- Pasta de galets o caracolitos
- **1 cucharadita** de pimentón dulce
- **1 cucharadita** de pimentón picante
- **1 cucharadita** de ajo en polvo
- **1 cucharadita** de cebolla en polvo
- **1 cucharadita** de sal
- **1 cucharada** de parmesano o Grana Padano

POR RACIÓN

Proteínas	**7,2 g**
Grasas	**1,3 g**
Hidratos	**39 g**
Fibra	**2,2 g**

Elaboración

1. Cocer la pasta
2. Escurrir la pasta cocida lo máximo posible y estirarla bien en la freidora de aire a la temperatura mínima de tu freidora, la mía es 80
3. Pasados 30 minutos, separar la pasta un poco y dejarla otros 30 minutos
4. Mientras, preparar una mezcla de especias con pimentón, ajo en polvo, cebolla en polvo, sal y lo que se quiera añadir
5. Añadir una buena cucharada de parmesano
6. Cuando la pasta esté bien seca, freírla en aceite bien caliente hasta que se hinche y dore
7. Cuando esté bien frita, pasarla a un bol y añadir la mezcla de especias

RECOMENDACIONES

Añadir a la mezcla de especias lo que más guste, un poquito de cada cosa.

Hecho con CookNest

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