



GARBANZOS FRITOS DE APERITIVO

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
1 bote de garbanzos cocidos
1 cucharada sopera de
harina de trigo
1 cucharada sopera de curry
en polvo
500 ml aceite de oliva
1 lima
Perejil picado

ELABORACIÓN

Lavamos y escurrimos los garbanzos. Los ponemos, a fuego lento, en una sartén antiadherente durante 5 o 10 minutos, para que pierdan la humedad. Los pasamos por harina y los freímos en aceite caliente, con una tapa para que no salpique. Una vez fritos los dejamos en papel absorbente para que escurran.

Añadimos el curry en polvo y la ralladura de la lima. Colocamos los garbanzos en un bol y espolvoreamos por encima el perejil y unas gotas de lima.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
30'



DIFICULTAD
6/10



SALUDABLE
7/10