

Raciones para 1

200 g
Garbanzos cocidos

Aove
1 diente
Ajo

Pimentón picante

Tomillo

Ralladura de limón

Sal en escamas

- 1 Escurre bien los garbanzos con un colador y pásalos por papel absorbente, este paso es muy importante para evitar que el exceso de agua salpique en exceso al contacto con el aceite.
- 2 Fríe los garbanzos en abundante aceite con unas ramitas de tomillo y un diente de ajo. Tapa con la tapa de la olla pues salpica bastante. Es normal que exploten algunos garbanzos. Cuando ya no suenen los garbanzos destapa y continúa cocinando hasta que estén bien dorados. Escurre al máximo el aceite para que no queden grasientos.
- 3 Para servir, espolvorear pimentón picante al gusto, sal en escamas, una ramita de tomillo y ralla medio limón.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/garbanzos-crujientes-con-pimenton/>

COOKING
LOVERS 