Garbanzos crujientes con pimentón

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 absorvente, 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/