



¡Más adictivos que las patatas! Garbanzos en freidora de aire súper crujientes

Receta para 2

INGREDIENTES

- | | |
|---|---|
| ☐ 400 g Garbanzos cocidos | ☐ 1 cucharadita Pimentón dulce |
| ☐ 15 ml Aceite de oliva virgen extra | ☐ cucharadita Comino |
| ☐ 1 pizca Sal | ☐ 1 cucharadita Ajo en polvo |
| ☐ 1 pizca Pimienta negra | ☐ 20 g Queso rallado (parmesano) |
-

PREPARACIÓN

1. Escurre bien los garbanzos cocidos y lávalos bajo el chorro de agua fría. Es fundamental secarlos muy bien con papel de cocina o un paño limpio para eliminar toda la humedad.
2. En un bol grande, mezcla los garbanzos secos con el aceite de oliva y todas las especias (pimentón, comino, ajo, sal y pimienta) hasta que todos los garbanzos estén bien impregnados.
3. Precalienta la freidora de aire a 200°C. Introduce los garbanzos en el cestillo, procurando que no queden muy amontonados, y cocina durante 15-18 minutos moviendo el cestillo cada 5 minutos.
4. Dos minutos antes de terminar, espolvorea el queso parmesano rallado por encima y dale un último golpe de calor para que se funda y cree una costra crujiente irresistible.