COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



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

Receta para 2

Preparación: 5 min
Total: 20 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 400 g Garbanzos cocidos
- [ ] 15 ml Aceite de oliva virgen extra
- [ ] 1 pizca Sal
- [ ] 1 pizca Pimienta negra
- [ ] 1 cucharadita Pimentón dulce
- [ ] cucharadita Comino
- [ ] 1 cucharadita Ajo en polvo
- [ ] 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.