



Palomitas caseras con miel y aceite



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



20ml de Gallo Aceite Virgen
Extra Reserva

- 2 cucharas de sopa de aceite
- 2 cucharas de sopa de maíz
- 20gr de miel

1

Comience por colocar el maíz en el fondo de un tazón, sin sobreponerse.

2

Regar con el aceite y llevar a fuego lento, con el tazón tapado.

3

Cuando el maíz comience a chascar, agite el tazón, siempre tapado, para que el maíz cocine.

4

Apague el fuego y deje tapado, hasta dejar de oír el maíz a chascar.

5

Caliente la miel, junto con el aceite, en el microondas durante 30 segundos, y eche en un tazón ancho.

6

Añada las palomitas al preparado anterior y envuelva bien.

7

Por último, regar las palomitas con un hilo de Aceite.



Dicas do Chef

Si prefiere una alternativa salada, condimentar las palomitas con el aceite y la pimienta negra molida a la hora.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide