

# Palomitas caseras con miel y aceite

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Doces e Sobremesas | Rápido | Fácil | Econômico | Con amigos | 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*