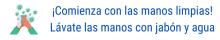
Palomitas de maíz con curry picante

Preparación: 2 min Tiempo de cocción: 3-4 min Rinde de 7a 8 tazas



- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1/4 taza de granos de palomitas de maíz
- 1/4 de cucharadita de pimienta roja triturada
- 1/2 cucharadita de curry en polvo
- ½ cucharadita de sal

Instrucciones



- 1. Caliente el aceite vegetal y ponga 2-3 granos de maíz a fuego medio-alto en una sartén u olla (con tapa ajustada).
- 2. Mientras se calienta el aceite, en un tazón aparte, mezcle los granos de maíz, la pimienta roja triturada, el curry en polvo y la sal.
- 3. Una vez que hayan estallado los granos de maíz que se pusieron en el aceite, añada los ingredientes del tazón. Ponga la tapa y cocine, agitando la sartén a menudo para evitar que se queme la mezcla, hasta que haya 2-3 segundos de diferencia entre estallidos, inmediatamente auítelos de la estufa.
- 4. ¡Sirva y buen provecho!













