

# GUISANTES CHIPS VERLEAL

'palomitas HULK'

## 01 RECETA

### INGREDIENTES

200 gr. Guisantes finos VERLEAL.

1 cucharada de AOVE (aceite de oliva virgen extra).

1 cucharada de especias variadas (opcional); Ejemplo: curry, pimentón dulce (o picante), etc.

Una pizca de sal marina natural.

Para servir: ¡Un cono de palomitas para servir a modo de snack divertido!

### PROCEDIMIENTO

1. En un cazo con agua y sal (muy poca) hirviendo, añadir los guisantes sin descongelarlos. Cuécelos 6 minutos exactos y rápidamente retíralos (escurridos) a un bol con agua muy fría (previamente en un bol en el frigorífico). Cuando estén completamente fríos (después de 2 minutos aprox) escurrir y reservar; ¡Así conseguiremos que nos queden completamente con un color verde precioso y con una textura perfecta!.
2. TIP: Si después de escurrirlos del agua helada salen 'pellejitos' (pieles), quítalos por que cuanto más pelados estén, mejor y más crujientes.
3. Ponlos sobre papel absorbente y sécalos muy bien (con mucho cariño para no romper su forma).
4. Ponlos en una fuente o bandeja de horno con papel de horno.
5. Añade la sal y el aceite. Dale unas vueltas con mimo y hornea a 190°C unos 35-45 minutos (según cada horno).
6. Una vez comprobemos que estén crujientes, enfriar muy bien los chips y se pueden guardar en un tarro hermético para utilizar en cualquier momento o bien, podemos servirlos sobre un cono pequeño de palomitas, para que, de forma divertida, se puedan degustar al momento como un picoteo saludable. Podemos añadirlos a las ensaladas para aportar un toque crujiente, a las cremas ...
7. Para servirlos y degustar: mezclar con especias al gusto!.

### OTROS SABORES:

Podemos poner las especias que más nos gusten, combinaciones posibles o otras ideas:

1. Orégano + albahaca + sal
2. Tomillo + romero + sal + limón
3. Pimenton dulce o picante
4. Curry...

### TIEMPO DE HORNO:

Dependerá de cada horno y del ambiente exterior. Vete removiéndolos y calculando hasta que estén duritos y crujientes.

NOTAS: NO añadir sal si el consumo de los ingredientes está destinado a niños menores de 12 meses. A partir de está edad la ingesta de sal debe ser moderada.