

Crispetes al microones



Ingredients (per a 1 ració)

30 g de blat de moro per a fer crispetes

1 c/s d'oli d'oliva verge

Espècies o herbes aromàtiques al gust
(a la foto, en concret, condimentades amb
ratlladura de llimona i de gingebre)

Sal

Elaboració

1. En un bol de mida mitjana, apte per a microones, col·locar el blat de moro, l'oli d'oliva verge i una mica de sal.
2. Tapar el bol amb un plat i introduir-lo al microones a màxima potència durant uns quatre minuts aproximadament o aturar-lo quan deixin d'explotar (depèn de cada microones).
3. Treure del microones, barrejar i condimentar al gust amb, per exemple, herbes aromàtiques, espècies, ratlladures de cítrics (taronja i llimona), xocolata negra ratllada...