

Palomitas de fresa



Ingredientes:

2 cucharadas de aceite vegetal
90g de granos de maíz
100g de mantequilla
1 cucharada de fresa deshidratada en polvo

Preparación:

Calentamos el aceite en una sartén u olla y añadimos unos pocos granos de maíz y tapamos con una tapadera.

Cuando empiecen a estallar, con cuidado añadimos el resto de los granos. Tapamos de nuevo y agitamos bien la olla mientras siguen estallando las palomitas dentro.

Cuando los estallidos pasen a producirse cada 3-4 segundos, retiramos del fuego y destapamos con cuidado (sale vapor y nos puede quemar). Trasladamos las palomitas a un bol resistente al calor.

Mientras tanto fundimos la mantequilla en un cazo, la añadimos a las palomitas y removemos bien para que se empapen bien.

Para finalizar, echamos por encima la fresa en polvo y removemos.