



Palomitas de maiz la BBQ

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 taza de granos de palomitas de maiz
- 3 cucharadas de aceite de oliva

Mezcla de especias para barbacoa:

- 1 cucharadita de pimenton
- 1 cucharada de azucar morena
- 1 1/2 cucharaditas de ajo en polvo
- 1 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 3/4 de cucharadita de hojuelas de perejil
- 1/2 cucharadita de sal
- una pizca de pimienta cayena

Procedimiento:

1. En un tazón pequeño, mezcle todas las especias
2. Caliente el aceite vegetal en una sartén o en una olla grande con tapa hermética a fuego medio-alto. Añada solo 2 granos de palomitas de maíz a la sartén.
3. Cuando las palomitas revienten, agregue el resto de la taza de granos de maíz y cubra rápidamente la olla o sartén con la tapa. Agite la sartén o la olla cuidadosamente, asegurándose de que la tapa esté segura. Mueva la sartén de lado a lado para distribuir los granos de maíz uniformemente en el aceite.
4. Continúe agitando la olla o sartén suavemente mientras los granos revientan. Agite hasta que los estallidos de las palomitas disminuyan a 3-5 segundos entre estallidos. Apague el fuego y espere hasta que las palomitas de maíz dejen de estallar.
5. Vierta el aceite de oliva uniformemente sobre las palomitas y mezcle bien. Espolvoree la mezcla de especias para barbacoa y continúe revolviendo las palomitas hasta que la mezcla de especias se distribuya uniformemente. ¡Sirva y disfrute!