



# Palomitas condimentadas

## Ingredientes (para 2 raciones)

30 g de maíz para hacer palomitas

1 c/s de aceite de oliva virgen

### Condimentos:

Ralladura de jengibre y piel de limón\*

Ralladura de jengibre y menta

Orégano y pimentón

Canela y ralladura de piel de naranja\*

## Elaboración

1. En una sartén, disponer el maíz y el aceite de oliva virgen.
2. Tapar y cocer a fuego suave hasta que exploten todos los granos.

3. Retirar del fuego y disponer en un bol. Mezclar el contenido con el condimento escogido.

\*Limpiar bien el limón y la naranja antes de rallar.

## Recomendaciones

También se pueden preparar en el microondas, en un bol de tamaño mediano, apto para microondas, a máxima potencia durante cuatro minutos aproximadamente (dependerá de cada aparato).