



ELABORACIÓ

1. Afegir en un bol el blat de moro, 1 cullerada d'aigua, 1 cullerada d'oli i la sal.
2. Remenar, tapar amb un plat, i coure al microones 4 minuts a màxima potència (800 W).
3. Afegir sobre les crispetes la ratlladura de taronja, el comí, el julivert picat i el curri.
4. Tapar i agitar.

INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 100 g de blat de moro
- 1 cullerada d'aigua (10 g)
- 1 cullerada d'oli d'oliva verge extra (10 g)
- 1 cullerada de cafè de sal (2 g)
- 1 culleradeta de cafè de comí (2 g)
- Ratlladura de 1 taronja
- 5 g de julivert picat
- 1 culleradeta de cafè de curri

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

