



INGREDIENTES:

- 200 gramos de garbanzos duros (directamente de la bolsa que compramos).
- 200 gramos de harina.

PREPARACIÓN:

1. Poner los garbanzos en el vaso Thermomix (bien seco), y **programar 1 minuto a velocidad de 5 a 10 progresivo**
2. Repetimos la operación de nuevo si no está bien molido.

3. Acabado el tiempo añadir la harina y **mezclar 30 segundos a velocidad 7**.

4. Guardar en un recipiente tapado y disfrutaremos cada vez que tenga que enharinar (rebozar) el pescado, anillas de calamar o demás rebozado a la andaluza, propiamente como si lo comiésemos en cualquier freiduría andaluza, que está tan ideal esas bandejas enormes de crujientes frituras.

QUEDA FANTÁSICO.

Nota: Los primeros segundos hace un ruido muy agudo (sólo 3 ó 4 segundos), porque son garbanzos crudos. No creo que haya una máquina en el mercado que los pueda hacer polvo, aparte de la Thermomix.

Sugerencia: Si ponemos en una bolsa transparente un poco de harina y echamos en ella lo que vayamos a rebozar: pescadito, anillas de calamar, casón, chipirones, etc. le hacemos un nudo en la boca de la bolsa y agitamos energicamente, para rebozar todo bien. Queda perfecto y no nos manchamos tanto las manos.



