

Almendras al Curry saladas

Ingredientes:

- Almendras 200 gr.
- Curry cantidad a gusto.
- Sal cantidad a gusto.

Procedimiento:

Colocar las almendras en remojo en agua mineral o de filtro por espacio de 8 horas para activarlas.

Pasado este tiempo colar y pasar un bol donde se le agregara el curry y la sal a gusto, se mezclara bien para que el curry y la sal de adhieran a la superficie de las almendras, ayudara este proceso la humedad que haya quedado del remojo, si hiciese falta se le podrá agregar unas gotas de agua .

Luego se pasara la preparación a una lámina anti-adherente y se abrirá con las manos en forma pareja para que la deshidratación sea más efectiva y se colocara en el deshidratador.

El tiempo de deshidratación será de 30 a 36 horas aproximadamente a una temperatura de 46 °C.

Durante todo este tiempo se irán girando las bandejas cada tanto para que la humedad escape mas rápidamente y las almendras se deshidraten más uniformemente, al ver que el curry y la sal ya estén adheridos a las mismas se podrán pasar a una lámina tipo parrilla para que la deshidratación sea aún mejor .

Estarán listas cuando al sacarlas del horno y dejar enfriar unos instantes, al probarlas estas estarán crocantes.

