

Receta cedida por [Montse Bradford](#)



Preparación

1. Calentar el aceite para freír
2. Cortar las tiras de kombu en trozos de unos 2,5 cm de longitud
3. Echar las tiras de kombu (sin lavar) en el aceite y freírlas durante unos segundos, hasta que el color cambie y se vuelvan crujientes. Retirarlas del fuego y secarlas con papel absorbente
4. Espolvorear con un poco de pimienta en polvo fresca
5. Servir decorando con el limón

Kombu chips

Ingredientes

Tiras de kombu (en lugar de kombu se puede utilizar alga dulce)

Aceite para freír

Pimienta en polvo

Limón a rodajas gruesas

Consejo

"El alga kombu es una extraordinaria fuente de sales minerales (calcio, hierro, yodo) y vitaminas. Utilizada antiguamente en todo el mundo, fue olvidada con el tiempo en Occidente para ser descubierta de nuevo recientemente"