HerZechef 🖕



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGANO

Doritos caseros

10min · 2 raciones · 142 kcal

Ingredientes

- **2** tortillas de maíz
- **1 cdta** de ajo en polvo
- **1 cdta** de cebolla en polvo
- **1 cdta** de pimentón dulce
- **1 cdta** de pimentón picante
- **1 cdta** de sal
- **1 cda** de aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	**2,4 g**
Grasas	**8,1 g**
Hidratos	**17 g**
Fibra	**3 g**

Elaboración

1. Cortar las tortillas de maíz en triángulos iguales
2. En un bol, mezclar el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el pimentón dulce, el pimentón picante, la sal y un chorrito de aceite de oliva
3. Echar la mezcla sobre los triángulos de tortilla y mezclar para que queden totalmente impregnados
4. Meter los triángulos en la cesta de la freidora de aire durante 10 minutos a 100 grados
5. Dejar enfriar

RECOMENDACIONES

Sin colorantes ni conservantes, con un sabor más natural que el de los industriales.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 🖕
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto