HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGANO

Doritos Bits caseros

20min · 2 raciones · 516 kcal

Ingredientes

- Pasta en forma de espiral
- **1cdta** de pimentón dulce
- **1 cdta** de ajo en polvo
- **1cdta** de cebolla en polvo
- **1 pizca** de sal
- **50 ml** de aceite de oliva
- **1cda** de miel

POR RACIÓN

Proteínas	**9,6 g**
Grasas	**24 g**
Hidratos	**67 g**
Fibra	**3,1 g**

Elaboración

1. Hervir la pasta en forma de espiral al dente
2. Mientras tanto, preparar el aderezo con una cucharadita de pimentón dulce, otra de ajo en polvo, otra de cebolla en polvo, aceite de oliva y una pizca de sal
3. Mezclar todo para obtener el aderezo
4. Escurrir la pasta cuando esté al dente
5. Cortar los espirales para que se parezcan más a los bits originales
6. Añadir la pasta al bol con el aderezo y mezclar bien para que se empape
7. Añadir un chorrito de miel y volver a mezclar todo
8. Colocar en la cesta de la freidora de aire y repartir bien por toda la superficie
9. Cocinar a 100 grados durante 20 minutos
10. A media cocción, darle unas vueltas

Hecho con CookNest

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