

CHIPS DE ZUCCHINI AL HORNO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Ideal para 2 a 3 personas



Ingredientes:

- 2 calabacines grandes, cortados en rodajas (4-5 mm de grosor)
- ¼ taza de aceite de oliva
- ⅔ taza de queso parmesano rallado
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de pimentón en polvo
- ½ cucharadita de sal
- Pimienta negra al gusto

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 375 F (190 C) y rocía con aceite de oliva una bandeja para hornear con borde (es posible que necesites 2 bandejas), puedes cubrirla con papel aluminio o papel de hornear.
2. Cortar los zucchini en rodajas de 5 mm de grosor, puedes usar una mandolina o un cuchillo afilado para cortarlos.
3. En un recipiente grande combina el aceite de oliva, la sal, la pimienta, el pimentón y el ajo en polvo. Agrega el zucchini y revuelve para cubrir.
4. Coloca el zucchini sobre la bandeja para hornear y espolvorea con queso parmesano encima.
5. Hornea durante 20 a 25 minutos, hasta que la parte superior esté dorada y crujiente.

Nota:

*El tiempo de cocción puede variar por el tipo de horno que tengas y por el grosor de tus rodajas, déjalas hasta que las veas bien doraditas y crujientes.