

DORITOS CASEROS SALUDABLES

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 8 minutos

Salen de 2 a 4 tazas

Ingredientes:

- 2 tortillas grandes 100% integrales (las grandes para wraps o 4 medianas)
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- ½ cucharadita de pimentón seco*
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de sal



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a (400 F) 200 C y preparar una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. Cortar las tortillas primero en tiras largas y luego en triángulo; yo utilicé tijeras por que es más fácil pero puedes hacerlo con cuchillo si así lo prefieres.
3. En un recipiente pequeño agrega el aceite de oliva, la sal, ajo en polvo y pimentón, mezclar todo bien.
4. Colocar las tortillas cortadas en una sola capa y untar cada triángulo con la mezcla de aceite de oliva.
5. Hornear de 6 a 8 minutos hasta que estén doradas, no las dejes desatendidas para que no se quemen. Sacar del horno y listas para disfrutar y ser feliz.

Notas:

*El pimentón lo puedes sustituir por pimentón ahumado si quieres darle una chispa de picante o por condimentos chili.