Chips vegetales

Raciones para 1

- ❑ 2 patatas
- ❑ 2 boniatos
- ❑ 3 remolachas
- ❑ aove
- ❑ pimentón picante
- ❑ orégano
- ❑ ajo molido
- ❑ pimienta
- ❑ sal

1. Lava las verduras que vayas a usar para hacer tus chips vegetales y sécalas bien.
2. Con la ayuda de un pelador, sacar las cáscaras de todas las verduras y reserva.
3. Coloca las cáscaras en una bandeja de horno y añade el aceite y las especias. Mezcla bien y hornea a 170ºC unos 40 minutos hasta que las chips queden bien crujientes.
4. Sirve las chips vegetales con tu salsa preferida y ¡disfruta!

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/chips-vegetales/