

## Raciones para 1

2  
patatas

2  
boniatos

3  
remolachas

aceite

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 170°C 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/>

