

I N G R E D I E N T E S

CHIPS DE ZANAHORIA, REMOLACHA Y ZUCHÍNI

Zanahoria
Remolacha
Zuchini
Aceite de oliva
Sal y pimienta

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Pelar las remolachas y las zanahorias.
- 2- Cortar los tres vegetales con ayuda de una mandolina.
- 3- Secar las rodajas entre papeles absorbentes.
- 4- En una placa para horno poner un papel siliconado o una plancha de silicona con una gota de aceite. Con ayuda de una servilleta mojar toda la superficie con el aceite.
- 5- Poner las rodajas una al lado de la otra. Espolvorear con muy poca sal.
- 6- Llevar a un horno bajo hasta que se sequen. Tarda más o menos 30 minutos. Cada 8 minutos más o menos dar vuelta los vegetales.
- 7- salpimentar y comer en el momento.

