

HOJUELAS MEXICANAS SABORIZADAS



Dificultad:
Media



Porciones:
64



Tiempo:
15 minutos

Información Nutricional

Energía:	27 Kcal
Proteínas:	0.4 g
Grasa Total:	1.6 g
Colesterol:	0.0 mg
H. de Carbono:	2.7 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	30 mg

Ingredientes

- 1 Paquete de tortillas mexicanas (280 g aprox.)
- 6 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Tableta de caldo de costilla Come Bien, Vive Bien MAGGI®
- 1 Cucharadita de ají color o merkén

Preparación

1.- En una tabla corta las tortillas mexicanas en 8 trozos en forma de triángulos (en octavos y luego cada triángulo en mitad).

2.- Aparte, en un bowl mezcla el aceite con tableta de caldo de costilla Come Bien, Vive Bien MAGGI® previamente desmenuzada. Pincela cada uno de los triángulos y déjalos sobre una lata de horno. Espolvorea con un toque de ají de color.

3.- Hornea a temperatura media de 180°C durante 10 a 12 min. hasta dorarlas levemente y queden crujientes.

Sugerencia

Puedes acompañar estas tortillas con mayonesa o dips preparados a base de mayonesa con ciboulette o finas hierbas, como más te guste.