



Papitas de Col

Porción Para: 4

Ingredientes:

- 1 Manojó de Col Rizada
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva
- 1 Cucharada de Sal

Opcional: Agregue 1 cucharada de ajo picado o 1/2 cucharadita de chile en polvo para darle más sabor.

Picada Ajo:

1. Recortar la raíz y el tallo y eliminar la piel de papel.
2. Picar el ajo tan finamente como sea posible.

Instrucciones:

1. Caliente el horno a 350°F.
2. Enjuague bien la col rizada y séquelas completamente.
3. Cortar el tallo y rasgar la col rizada en trozos de tamaño de mordida.
4. En un tazón, mezcle las hojas de col rizada con aceite de oliva, sal y ajo picado.
5. Extienda una capa de col rizada sazonada en una hoja de galletas, puede necesitar unos cuantos lotes.
6. Hornee hasta que estén crujientes y los bordes estén marrones, 10 a 12 minutos.
7. Retire y espolvoree con sal y chile en polvo opcionales.
8. ¡Disfrute!