

## Chips de Zanahoria, Remolacha y Zuquini

- 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.

