



Chips Azules en Freidora de Aire

Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Azul
- 1 ½ tazas de agua tibia
- Aceite neutro en spray

Modo de preparación

- 1 En un tazón, mezcle la harina de maíz MASECA® Azul con el agua tibia hasta obtener una masa suave y homogénea. La masa debe sentirse húmeda y flexible. Si la masa se siente seca, agregue cucharaditas de agua (una por una).
2. Divida la masa en 10 porciones iguales y forme bolitas. Prese cada una hasta obtener tortillas delgadas utilizando una prensa.
3. Cocine las tortillas en un comal o sartén caliente durante 30 segundos por cada lado, solo hasta que se cocinen (sin que se doren). Apíelas y manténgalas cubiertas con un paño para conservar su suavidad.
4. Una vez que se enfríen ligeramente, apile las tortillas y córtelas en rectángulos o tiras.
5. Precaliente la freidora de aire a 175°C (345°F). Rocíe ligeramente las tiras de tortilla con aceite y colóquelos en una sola capa (sin encimarlos). Cocine en la freidora de aire durante 8 minutos por tanda, hasta que estén crujientes.

Sirve 6 porciones