



Más fresco... ninguno.

## Chips de Planitas

🕒 15 minutos



### Ingredientes:

- Planitas Original
- 1 taza de garbanzos cocidos
- ½ taza de habichuelas negras
- ½ taza de habichuelas rojas
- 1 tomate en cubos pequeños
- ¼ de cebolla morada en tiras finas
- Cilantro o perejil fresco
- Sal, limón y aceite de oliva al gusto

### Procedimiento:

1. Corta las Planitas en triángulos y colócalos en la airfryer para hornear. Hornéalos a 375°F por 7-10 minutos o hasta que estén dorados y crujientes.
2. Prepara la ensalada mezclando los garbanzos, las dos variedades de habichuelas, el tomate y la cebolla.
3. Agrega cilantro o perejil, sal, un chorrito de limón y aceite
4. Sirve la ensalada en el centro de un plato, rodeada de los triángulos de tortilla horneados como "chips"
5. ¡Perfecto para picar o acompañar!

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.