

# Crocantes de Tortilla



## Ingredientes

- 45 tortillas de trigo
- Aceite de oliva
- Sal, a gusto
- Ají molido, a gusto

### *Para el aderezo de palta:*

- 1 palta
- 100 g de queso crema
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva, c/n
- Sal, a gusto
- Gotas de jugo de limón

## Preparación

- Colocar la palta, ajo y queso crema en bowl, triturar con minipimer o con un tenedor. Condimentar con aceite de oliva, sal y gotas de jugo de limón.
- Procesar o mezclar bien y colocar en un bowl para llevar a la mesa.
- Pintar las tortillas con un poco de aceite de oliva, espolvorear sal y pimentón.
- Cortar en triángulos y llevar al horno a 180°C hasta que comiencen a dorar. Servir.