Recipe

Tortilla chips

Ingredients

- 1 package of 6 inch corn tortillas (30), but into triangles

Seasoning

- ¼ cup nutritional yeast
- 1 tablespoon chili powder
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 teaspoon onion powder
- 1 teaspoon smoked paprika
- 1 teaspoon sweet paprika
- ½ teaspoon cumin
- ½ teaspoon cayenne (optional)
- ½ teaspoon lime zest (about 1 lime, optional)
- 2 teaspoons salt (adjust to taste)

Spritz

- 3 tablespoons lime juice (1-2 limes)
- 2 tablespoons maple syrup (optional)
- 1 tablespoon vinegar*

Instructions

- Preheat the oven to 350 F.
- Cut tortillas into chip shaped triangles.
- Mix seasoning ingredients.
- Mist lightly with the spritz liquid.
- Sprinkle with seasoning.
- Place seasoned tortillas in a single layer on a parchment paper lined sheet pan.
- Bake for 4-5 minutes.
- Flip.
- Bake for another 4-5 minutes until crispy, but not burnt.

*mango or pineapple vinegars

Save mango pits and pineapple cores and submerge them in white vinegar for a slightly sweet, flavored vinegar.

Receta

Chips de tortilla

Ingredientes

- 1 paquete de tortillas a 6 pulgadas (cantidad 30) cortado en triángulos

Sazonador

- ¼ taza levadura nutricional
- 1 cucharada de chili en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- ½ cucharadita de comino
- ½ cucharadita de cayena (opcional)
- ½ cucharadita de ralladura de limón verde (opcional)
- 1 cucharadita de sal (al gusto)

Rociado/*Spritz*

- 3 cucharadas jugo de limón verde
- 2 cucharadas sirope de *maple* o arce [o miel de *maple*] (opcional)
- 1 cucharada de vinagre blanco*

Instrucciones

- Precalentar el horno a 350 F
- Si no se hace antes, cortar tortillas en triangulos como totopos o *chips*
- Mezclar ingredientes del sazonador
- Dar un rociado del *spritz* a los *chips*
- Añadir el sazonador a los *chips*
- Poner los *chips* en una bandeja de horno forrado con papel pergamino
- Hornear por 4-5 minutos
- Dar la vuelta
- Hornear por 4-5 minutos más
  Recordar a no quemar los *chips*

*vinagre de mango o piña (cómo hacerlo)

Guardar semillas de mango y los centros de las piñas. Remojar todo en el vinagre. Dulce!