

## Ingredientes

- 1 manojo de col kale
- c/n de aceite de oliva
- 1 pizca de sal
- condimentos al gusto: ajo, paprika, pimienta

## Preparación

1. Lava y escurre las hojas de kale y corta el tallo duro del centro
2. Deshoja el kale en trozos
3. Extiende las hojas en una bandeja de horno previamente untada con aceite de oliva
4. Condimenta las hojas a tu gusto
5. Introduce al horno la bandeja con el kale. Déjalo cocinar por 10 a 15 minutos a 180°
6. Deja enfriar los chips y ¡disfruta!

## Chips de Kale