

# Chips de Mali

Source: 21-Day Weight Loss Kickstart, Dr. Neal D. Barnard; receta de Jason Wyrick de Vegan Culinary Experience

Esta receta muestra los hermosos colores de Mali: rojo, verde y amarillo. El calabacín, cortado en rebanadas redondas, es una alternativa baja en grasas a los chips de maíz fritos.

## About the Recipe

**80 Calories · 5 g Protein · 5 g Fiber**

**Snack**

**Gluten-free · Nut-free**

## Ingredients

***Makes 4 Servings***

- 4 calabacines/calabacitas
- 1/2 tz / 125 g salsa básica
- al gusto guacamole

## Directions

1. Cortar el calabacín en rebanadas de 1/2 centímetro y apartarlas (estos son “chips” para la salsa y el guacamole). &nbsp;
2. Se puede servir el guacamole y la salsa por separado o mezclados.

## Nutrition Facts

*Por porción*

**Calorías:** 80

**Proteínas:** 5 g

**Carbohidratos:** 17 g

**Azúcar:** 9 g

**Grasas Totales:** 0.8 g

**Calorías Provenientes de Grasas:** 9 %

**Fibra:** 5 g

**Sodio:** 324 mg