

### **Nachos con 20% de bagazo**

#### **Ingredientes:**

- 160 gramos de harina de maíz
- 40 gramos de bagazo de cerveza
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Cucharada de harina de trigo

### **Nachos con 30% de bagazo**

#### **Ingredientes:**

- 140 gramos de harina de maíz
- 60 gramos de bagazo de cerveza
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Cucharada de harina de trigo

### **Nachos con 60% de bagazo**

#### **Ingredientes:**

- 80 gramos de harina de maíz + 60 = 140g
- 120 gramos de bagazo de cerveza
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Cucharada de harina de trigo +2 +2 +6 +3

#### **Elaboración:**

- Mezclar la harina de maíz con la harina de trigo en un recipiente grande.
- Añadir sal y pimienta al gusto. Remover generosamente.
- Ir añadiendo agua a la mezcla sin parar de remover.
- Cuando coja consistencia, amasar y formar una bola.
- Dejar reposar, tapado con un paño durante un cuarto de hora.
- Tras ello, estirar, haciendo una capa fina. Se puede usar papel film y un rodillo para facilitar el trabajo.

- Cortar de la forma deseada (triángulo o círculos).
- Colocar la masa sobre una bandeja de horno.
- Meter al congelador y congelar durante, al menos, una hora.
- Freir en aceite muy caliente u hornear a 175°C tras rociar con aceite.
- Una vez completado el proceso, colocar los nachos sobre papel absorbente.