

## **Receta de Nachos con Bagazo húmedo (77%humedad) Para 40 Nachos**

### **Ingredientes**

- 70 g Harina de Maiz
- 223 g de Bagazo
- Aceite de Oliva 1 Cda
- Sal y especias a gusto
- 65 g. de harina de trigo

### **Preparación**

- Mezclar el bagazo húmedo con la harina de maíz y la de trigo, amasar.
- Añadir la sal, aceite y condimentos
- Colocar la mezcla en la procesadora y triturar hasta conseguir una cierta uniformidad.
- Si es necesario agregar agua, muy poca
- Amasar y formar una bola
- Dejar reposar tapado con un paño un cuarto de hora
- Estirar hasta hacer una fina capa, se puede ayudar con papel film y palo de amasar
- Cortar de la forma deseada
- Congelar al menos una hora (opcional)
- Freir en aceite muy caliente u hornear a 175 ° tras rociar con aceite
- Una vez completado el proceso colocar los nachos sobre papel absorbente