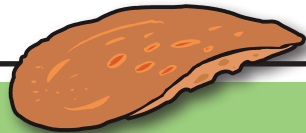


Tortillitas de Barbacoa Horneadas



Ingredientes:

- 1/3 taza de salsa barbacoa
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1/8 de cucharadita de ajo en polvo (opcional)
- 4 Tortillas integrales de trigo

Instrucciones:

- 1** Caliente el horno a 350°F.
- 2** Combine los primeros tres ingredientes en un recipiente.
- 3** Corte cada tortilla en 10 pedazos.

continúa atrás 



Tortillitas de Barbacoa Horneadas



Instrucciones continuación:

- 4 Aplique en ambos lados de los pedazos de tortilla la mezcla de salsa de barbacoa.
- 5 Coloque los pedazos de tortilla en una sola capa en un molde para hornear cubierto con spray de cocinar.
- 6 Hornee en la parrilla de abajo del horno a 350°F por 8 minutos. Voltee las tortillitas y hornee por otros 8 minutos o hasta que estén tostaditas.
- 7 Deje que se enfríen antes de servir.