

## ALMENDRAS ENCHILADAS

### Ingredientes:

- 2 Tazas de Almendras (300 gms)
- 1 Clara de Huevo
- 4 a 8 C de chile en polvo con ácido (Tajín)

### Preparación:

1. Se bate la clara de huevo a mano con un batidor globo o tenedor sólo a que se haga espumosa. Añadir las almendras y mover para que se cubra toda la superficie. Agregar el chile moviendo con cuchara hasta que quede bien incorporado todo.
2. Se vacían las almendras en una charola con tapete de silicón o con papel encerado antiadherente (parchment o papel estrella) y se hornean a la temperatura mas baja del horno 200°F o 100°C durante 60 minutos o hasta que se sientan secas las almendras. Cada 15 minutos se mezclan las almendras para que se doren parejo. Al sacarlas del horno se dejan tibia y se separan con la mano las almendras que se pegaron.

### Notas:

- Es muy importante usar una temperatura muy baja para que no se hagan oscuras las almendras.
- Si el horno no da una temperatura tan baja se puede dejar abierta la puerta del horno atorado con una cuchara de madera o un trapo.
- Se puede sustituir la clara de huevo por jugo de limón. En lo personal me parece que quedan muy ácidas pero es otra opción.