

Grated Carrot & Kale Chips with Chili Recipe

Lo que necesitarás (what you'll need):

- **2 zanahorias (o todas las que quieras)**
(two carrots) (or all you want)
- **Unas cuantas hojas de kale**
(a few kale leaves)
- **Chile en polvo (chile piquín o el de preferencia)**
(chili powder) (piquin chili powder or your preference)
- **Aceite** (oil)
- **Sal** (salt)



Pasos (steps):

1. **Pon un chorrito de aceite en un sartén** (put a bit of oil in a pan)
2. **Parte las hojas de kale en cachitos y ponlas en el sartén** (break the kale leaves into small pieces and put them in the pan)
3. **Deja que frían los pedazos de kale. Muévelos de vez en cuando para que se frían de ambos lados** (let the kale pieces fry. Move them every now and then, so both sides are fried)
4. **Mientras tanto, ralla las zanahorias en un plato hondo** (meanwhile, grate the carrots into a bowl)
5. **Ya que frieron los pedazos de kale, sacalos en un plato y ponles una servilleta encima para que les absorba el exceso de aceite** (Once the kale pieces are fried, put them into a plate and put a napkin on top of them so it absorbs the excess of oil)
6. **Vierte los pedazos de kale frita en el mismo plato en el que está la zanahoria** (Put the kale fried chips on the same bowl that the carrot is in)
7. **Agrega chile, limón y sal al gusto** (Add as much chili, lemon and salt as you wish)

**Notarás que los pedazos de kale están crujientes, como unas papas fritas. (You'll notice de pieces of kale are crunchy, like chips).*

Join us in our very own online studio where highly qualified, native-speaking Spanish coaches turn your family's language dreams into reality. [Contact us](#) today to learn more.