

Patata Dulce Asada

4-6 Porciones

El Ingredientes

- 4-5 Batatas
- 2 cucharadas de aceite de canola u otro aceite
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharaditas de pimienta negra

Las Indicaciones

1. Precalear el horno a 450 grados Fahrenheit.
2. Lavar, secar y pelar la piel de las batatas. Use un cuchillo y corte las batatas por la mitad de punta a punta, de forma segura. Mantenga la mano alejada del cuchillo. Cortar las papas en varias rodajas, como papas fritas. Luego corte las rodajas en trozos cuadrados pequeños.
3. En un tazón grande, mezcle las batatas con el aceite, el ajo en polvo, la sal y la pimienta.
4. Rocíe una bandeja para hornear con aceite y coloque las batatas en una capa uniforme. Hornea durante unos 25 minutos, hasta que las batatas estén cocidas, tiernas o ligeramente doradas. (¡No hay necesidad de revolver!) ¡ Sirva caliente y goce!

Referencia de la receta

PATATA DULCE ASADA- **en inglés**

<https://www.acouplecooks.com/roasted-sweet-potatoes/>

CÓMO CORTAR LA BATATA- **en inglés**

<https://kristineskitchenblog.com/honey-roasted-sweet-potatoes/>

