

Bastones asados de batata



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bastones-asados-de-batata>

Preparación

Preparar la parrilla del horno a fuego medio. Coloque las papas en un plato para hornear. Añadir 1/4 taza de aceite de oliva, el romero fresco picado, el azúcar negro, el ajo en polvo y la pimienta de cayena a las batatas. Rociar las papas con sal y pimienta, mezclar bien. Cepillo de la parrilla con un poco de aceite. Coloque las papas en la parrilla bien espaciadas. Grillar hasta que estén suaves y ligeramente carbonizadas, revolviendo ocasionalmente, a unos 10 minutos en total. Traslade las batatas a un tazón, sazone a gusto con sal y pimienta y servir.



Ingredientes

- 1 kgrs. Batata cortada en bastones
- 1/4 taza/s Aceite de oliva
- 1 cucharada/s Romero fresco
- 1 cucharada/s Azúcar negra
- 1/4 cucharadita/s Ajo seco
- 1/4 cucharadita/s Pimienta de cayena
- 1 poco más Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Guarniciones, Appetizer-Entrada