

Batatas a la parrilla



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/batatas-a-la-parrilla>

Preparación

Precaliente la parrilla a fuego medio. Cortar las batatas longitudinalmente en rodajas de medio centímetro de grosor. Combine el aceite, las especias, la sal y el vinagre en un tazón pequeño y bata hasta que esté suave. Vierta sobre las batatas y revuelva hasta que estén cubiertos. Coloque las rodajas de batata en la parrilla y cocine por 20-30 minutos, dándolas vuelta frecuentemente, hasta que estén tiernas y las pueda perforar fácilmente con un tenedor. Transfiera a un recipiente grande y mezcle con cebolla de verdeo y manteca. Con el extremo de una cuchara, romper las rodajas de batata en trozos si lo desea. Sirva caliente.



Ingredientes

- 4 Batatas
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 1/4 cucharadita/s Canela en polvo
- 1/2 cucharadita/s Pimiento chili en polvo
- 1/4 cucharadita/s Pimienta
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 cucharada/s Vinagre de manzana
- 3 Cebollas de Verdeo en rodajas
- 2 cucharada/s Manteca

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Guarniciones