



CHIPS DE CAMOTE

Ingredientes (4 porciones)

- 2 camotes grandes, pelados y cortados en rodajas delgadas
- 2 cucharadas de aceite de coco, derretido
- 2 cucharaditas de romero
- 1 cucharadita de sal

Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. En un bowl grande, mezclar las rodajas de camote con el aceite de coco, romero y sal.
3. Forrar una bandeja para hornear con papel engrasado. Colocar las rodajas de papas, sin sobre poner una sobre otra. Hornear por 10 minutos. Voltear las papas y hornear por otros 10 minutos, cuidando retirar los chips de papa dulce que ya estén dorados.
4. Repetir este proceso hasta que todos los chips estén listos.