

CAMOTES ASADOS CON NUECES Y PEREJIL



Ingredientes (4 porciones)

- 1-1.2kg camotes (o papas dulces), pelados y cortados por la mitad o en cuatro lonjas, dependiendo de su tamaño
- 2 cucharadas de acetite de coco, derretido
- ½ taza de nueces
- ½ ají rojo
- 2 cucharadas de hojas de perejil, más extra para decorar
- Jugo de ½ limón
- ¾ cucharadita de sal de mar, más una pizca para espolvorear

Preparación

1. Precalentar el horno a 200° C.
2. Sobre una bandeja del horno forrada con papel para hornear, colocar las rodajas de camotes y rociar con aceite de coco. Espolvorear de manera pareja la sal y hornear por 35-45 minutos.
3. Mientras tanto, picar fino las nueces, el ají y el perejil, y mezclar con el jugo de limón y sal. Alternativamente, usar una procesadora de alimentos hasta conseguir que los ingredientes queden picados finos (como migas).
4. Una vez que las papas estén cocidas, remover del horno y aliñar con una pizca de sal. Rociar la mezcla de nueces.
5. Servir caliente con extra hojas de perejil.