

Asado con papas y batatas al horno

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas medianas: 2 Unidades

Batatas medianas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Tira de Asado: 1 k

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Chimichurri

Pimienta: A gusto

Laurel: 3 Hojas

Ajo: 6 Dientes

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Sal gruesa: 2 cdas.

Orégano: 1 cda.

Agua: 1/2 L

Ají molido: 1 cda.

Vinagre de vino: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Condimente el asado con sal y pimienta.
- Lave las batatas y las papas y corte al medio.
- Pinte una asadera con aceite y salpimento.
- Coloque las papas y las batatas con la parte sin piel hacia abajo, pincele con aceite.

Chimichurri

- Coloque en una olla el agua junto con la sal gruesa y lleva a hervor hasta que se disuelva la sal.
- Coloque en un bowl, el *ajo*, el *orégano*, el *ají molido*, la pimienta, el *laurel*, el aceite y el *vinagre* de vino.
- Agregue el agua con sal y mezcle.

Armado

- Selle el asado en el horno a 200°C durante 10 minutos, termine la cocción en horno a 150°C durante 30 minutos aproximadamente.
- Cocine de la misma manera las papas y batatas, pincelando con aceite hasta que doren.
- Retire del horno y corte en porciones.

Presentación

- En un plato sirva las porciones de asado junto con las papas y las batatas al horno. Salsee con el chimichurri.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/asado-con-papas-y-batatas-al-horno>