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 salpimente.
- 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