

Camotes rostizados con jengibre y crema ácida

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para decorar:

Crema acida: A gusto Cebollin picado: A gusto

Chile en polvo: A gusto

Para el aderezo:

Vinagre de manzana: 1 Cucharada

Aceite De Oliva: 1/4 Taza Miel: 3 Cucharadas

Jengibre rallado: 1 Cucharada Sal: A gusto

Pimienta negra molida: A gusto

Para los camotes:

Camotes: 4 Unidades

Aceite De Oliva: A gusto Hojas de plátano: 4 Unidades

Romero: A gusto Papel aluminio:

Preparación de la Receta

• Suavizar las hojas de plátano sobre el calor

- Untar de aceite de oliva los camotes y envolver en hoja de plátano suavizadas con fuego y su rama de romero
- Envolver con barro o papel aluminio y asar al horno de leña a 350F (175 C), entre 1 hora y
 media y dos horas y media según el grosor de los camotes hasta que estén blandos o el
 barro se vea cocido
- Remover y dejar enfriar un poco antes de desenvolver

Para preparar el aderezo

- Mezclar en un tazón el *vinagre* de *manzana*, el aceite de oliva, la miel, el **jengibre** rallado, sal y pimienta al gusto
- Mezclar bien con el globo

Para montar

- Colocar los camotes ya sin aluminio sobre la tabla de madera, abrirlos con un cuchillo a lo largo sin llegar a cortar hasta el fondo y luego en forma de cruz
- Apachurrar por los lados para abrir como papa asada
- Vaciar dentro un poco de aderezo de jengibre
- Decorar con un chopo de **crema** ácida, un chorro de aceite de oliva, *cebollín* picado y *chile* en polvo (Opcional).

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/camotes-rostizados-con-jengibre-y-crema-acida