

Camotes rostizados con jengibre y crema ácida

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para decorar:

Crema acida: A gusto

Chile en polvo: A gusto

Cebollin picado: A gusto

Para el aderezo:

Vinagre de manzana: 1 Cucharada

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Jengibre rallado: 1 Cucharada

Pimienta negra molida: A gusto

Miel: 3 Cucharadas

Sal: A gusto

Para los camotes:

Camotes: 4 Unidades

Aceite De Oliva: A gusto

Romero: A gusto

Hojas de plátano: 4 Unidades

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>