

Será por recetas



Boniatos con mojo verde

Tapas y Pinchos, Recetas de verduras

 4 Personas

 30 Minutos

 Media

 Enviada el 09/05/2012

Ingredientes

- Aceite
- 3 cucharas de guindilla molida
- 2 pimientos verdes
- 1 manojo de perejil
- Pimienta
- 4 boniatos
- 1 pizca de pimienta de Jamaica
- 1 cucharada de comino molido
- 1 chorrito de vinagre
- 2 claras de huevo
- 2 dientes de ajo
- 250 ml de aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Primero poner el horno a 225 °C. Untar la bandeja del horno con aceite. Pelar los boniatos, lavarlos y cortarlos en rodajas finas. En un cuenco grande batir los 2 huevos con 2 cucharadas de guindilla y la pimienta de Jamaica.

Añadir las rodajas de boniato y remover para que se impregne bien.

A continuación pasar los boniatos por la bandeja con aceite a media altura en el horno durante unos 30-35 minutos, hasta que se doren. Para preparar el mojo, pelar los ajos y ponerlos en un robot de cocina. Lavar el pimiento, desechar el rabillo, cortar por la mitad y quitar las pepitas.

Trocear el pimiento y añadirlo al robot de cocina junto con el comino. Añadir el aceite y tritarlo todo bien. Lavar el perejil, escurrir el agua, trocearlo y tritarlo con el resto de los ingredientes. Condimentar el mojo con vinagre y sal al gusto. Sacar los boniatos del horno, espolvorearlos con sal, pimienta y el resto de la guindilla.



Autor receta de Boniatos con mojo verde

Wasabi

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 10/04/2012