

POPPERS DE POLLO Y CAMOTE CON SALSA DE AGUACATE

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen entre 25 a 30 poppers



Ingredientes

Para hacer los poppers

1 ½ libra de pollo molido

3 tazas de camote, rallado (usando un rallador o procesador de alimentos)

½ taza de cebolla roja, picada

¼ taza de cilantro fresco, picado

2 cucharaditas de ajo en polvo

1 cucharadita de orégano en polvo

2 cucharaditas de chili en polvo

1 ½ cucharaditas de sal marina

½ cucharadita de pimienta negra

¼ taza de harina de avena

Jugo de ½ limón

Para hacer la salsa de aguacate

1 aguacate

¼ taza de cilantro

¼ taza de yogurt griego

1 cucharadita de sal

1 ½ cucharadas de jugo de limón (1 limones)

1 diente de ajo

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 400 F (200 C) y cubre dos bandejas para hornear con papel de hornear, dejar aparte.
2. Combina todos los ingredientes en un tazón grande y mezcla bien hasta que estén bien combinados.
3. Formar los poppers tomando una cucharada de la mezcla y con las manos hacer la forma que quieras, ir colocarlos espaciados uniformemente en las bandejas para hornear que tenias listas. Aplanarlos ligeramente empujándolos hacia abajo con la mano.

4. Hornear durante 20-25 minutos, volteando una vez, retira de la bandeja para hornear y deja que se enfríe durante 5-10 minutos.
5. Mientras los poppers están en horno hacer la salsa de aguacate:
Agregar los ingredientes de la salsa en una licuadora y mezclar hasta que todo esté bien cremoso, si quieres la salsa más rala, agregarle agua hasta que tome la consistencia que deseas.
6. Sirve con la salsa de aguacate o guacamole o una salsa fresca de tomates, espero que te encanten como a nosotros.

www.unapizcadeluna.com