

## CAMOTES FRITOS AL HORNO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Salen de 2 a 3 porciones



### Ingredientes:

- 2 camotes grandes o 4 medianos (1 lb. aprox.)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de maicena, para que queden crujientes
- 1/2 cucharadita de paprika (pimentón en polvo)
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de sal

### Instrucciones:

1. Lavar, pelar y cortar el camote, haciendo rebanadas largas y luego cortarlas en tiras tamaño papas fritas (aproximadamente de 1 /4 pulgadas de ancho), secar con papel toalla, quitando todo el exceso de humedad que puedan tener.
2. Precalentar el horno a 425 F (220 C) y preparar una bandeja grande con papel pergamino, dejar aparte.
3. En un recipiente grande agregar el camote, añadir el aceite de oliva, la maicena, el pimentón y ajo en polvo y la sal, mezclar con una espátula o con las manos para que todo el camote quede bien cubierto con todo los ingredientes.
4. Esparcir los camotes en una sola capa, en la bandeja para hornear, no sobre llenar la bandeja, si es necesario podrías utilizar otra bandeja.
5. Hornear por 15 minutos, darles vuelta con una pinza o espátula y luego hornear por 15 minutos más. Sacar del horno, esperar que se enfríen un poco y luego disfrutar y ser feliz!

### Notas:

\*Puedes adaptar los condimentos según tus gustos o lo que tengas en casa: hierbas italianas, pimentón ahumado, pimienta cayena, etc.

\*Es importante que al momento de poner los camotes al horno hagas una sola capa de camotes, si colocas unos sobre otros, quedarán blandos y no crujientes.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)