

DIP DE CAMOTES ASADO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Ideal para 6 a 8 personas

Ingredientes:

- 2 camotes (batatas) medianas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas de tahini
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Jugo de medio limón
- 1- 2 cucharadas de agua
- 1/4 cucharadita de pimentón ahumado
- 1/4 cucharadita de chile en escamas
- Sal y pimienta al gusto



Instrucciones

1. Precalentar el horno a 400 F (200 C) y preparar una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. Pelar y cortar el camote en trozos de aproximadamente una pulgada, pelar los ojos y quitar las puntas, luego con el dorso del cuchillo aplastarlos un poco.
3. Extenderlos en el molde para hornear, rociar con las dos cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta al gusto, revolver bien para que todos los pedazos queden bien cubiertos.
4. Colocar en el horno durante 30 minutos, revolviendo a la mitad del tiempo.
5. Después del tiempo, sacarlos del horno, dejarlos enfriar y luego agregarlos al recipiente de la procesadora de comida con el resto de ingredientes, menos el agua,
6. Pulsar hasta que estén suaves y cremosos, si está muy espeso agregarle 1 o 2 cucharadas de agua, pulsar nuevamente y probar para ajustar los condimentos a tu preferencia.
7. Servir rociado con aceite de oliva, semillas de sésamo y una pizca de chile en escamas, listo para disfrutar y ser más que feliz!