

REBANADAS DE CAMOTE CON FRUTOS SECOS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 10 rebanadas

Ingredientes:

- 1 camote grande o dos medianos
- Aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta
- Yogurt griego natural, **ver notas**
- 1/4 taza de pasas o cranberries secas
- 1/2 taza de pistachos picados, **ver notas**
- 1 cucharada de miel
- Cilantro o perejil picado, opcional



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F (200 C) y preparar una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. Cortar el camote en rebanadas gruesas y con la punta del cuchillo hacerle unos cortes en cuadrícula. Transferirlas al molde para hornear.
3. Untarles aceite de oliva extra virgen y sal al gusto, hornear por 20 minutos o hasta que las orillas estén doradas y suaves. *Los puedes hacer en la freidora de aire a 180 grados por 10 minutos.*
4. Mientras están en el horno, en un recipiente pequeño agregar las pasas, los pistachos, la miel y el cilantro, mezclar bien.
5. Sacar las rebanadas de camote del horno, dejar enfriar unos minutos, luego agregar el yogurt griego y mezcla de frutos secos, disfrutar y ser feliz.

Notas:

*El yogurt griego lo puedes sustituir por queso cottage o queso crema o queso cottage o cualquier queso que te guste. Los pistachos los puedes sustituir por nueces (walnuts).

*La cantidad de rebanadas que te salgan dependerá del grosor en que cortes el camote y del tamaño del camote.