



Snack saludable: chips de boniato caseros

Receta para 2

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| ☐ 1 boniato Boniato | ☐ 1 cda Aceite de oliva |
| ☐ 2 cdtas Sal | ☐ 1 cda Pimentón dulce |
| ☐ 2 cdtas Orégano | |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, precalentamos el horno a 180 grados.

2. Lavamos, pelamos y cortamos en tiras el boniato.

3. Lo colocamos en un bol y aliñamos con aceite de oliva, sal, orégano y pimentón dulce. Mezclamos bien.

4. Ponemos el boniato en una bandeja de horno previamente cubierta por papel de hornear. Esparcimos bien el boniato y horneamos durante 20-25 minutos aproximadamente a 180 grados. Hay que vigilar que no se quemen.

5. Sacamos las chips de boniato del horno y las servimos. Podemos acompañarlo de una salsa, como por ejemplo SALSA DE YOGUR que encontraréis aquí abajo. ¡Qué aproveche!