

Camotes/Batata asados

Preparación: 10 min
Tiempo de cocción:
30 min
Rinde hasta 4 porciones



Ingredientes

- 2 camotes/batata, con la cascara bien lavados y cortados en cubos de 1 pulgada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta

Instrucciones



¡Comienza con las manos limpias!
Lávate las manos con jabón y agua

1. Precaliente el horno a 375 grados.
2. En un tazón grande, mezcle todos los ingredientes.
3. Extienda en una bandeja de horno grande la mezcla del camote que tiene en el tazón.
4. Hornee durante 25-30 minutos o hasta que los camotes estén bien cocidos.

Este material fue financiado por el Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria del USDA - SNAP.



Public Health



NC SNAP-ED

Esta institución ofrece igualdad de oportunidades.



@DINE.nutrition
dineforlife.org