



Guiso de camote (batata)

Preparación: 30 min.
Tiempo de cocción: 15-20 min
Porciones: 4

Ingredientes

- 3 cucharadas de aceite de oliva, dividido
- 1/2 cebolla grande picada
- 1 pimentón picado
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de pimienta negra
- 2 camotes grandes, rallados o cortados en pedazos de 1/2 pulgada
- 1 cucharadita de paprika

Instrucciones



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

1. Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén grande a fuego medio-alto.
2. Agregue la cebolla y el pimentón. Cocine hasta que estén tiernos y ligeramente dorados, aproximadamente 5 minutos.
3. Agregue el ajo, la sal y la pimienta y cocine 1 minuto más.
4. Agregue las 2 cucharadas de aceite restantes a la sartén. Agregue los camotes y cocine en una sola capa, revolviendo ocasionalmente, a fuego medio hasta que estén tiernos, dorados y crujientes, aproximadamente 10-15 minutos. (Las batatas ralladas pueden cocinarse en menos tiempo).
5. Espolvorear con paprika. Pruebe y ajuste la sazón. ¡Disfrute!