

Creador: Monónimo **Recetizador:** karmela



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 batata con piel bien lavada
- 1 cucharada de zumo de naranja
- El zumo de ½ lima
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Romero
- Sal
- Para la salsa:
- 1 yogurt griego
- El zumo de ½ lima
- 1 cucharadita de curry en polvo
- Romero

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 200°. En un bol mezclamos el aceite, el zumo de lima, la sal y el romero y batimos hasta que emulsione ligeramente. Reservamos. Cortamos la batata en lonchas muy finas. Las colocamos sobre una bandeja forrada con papel de horno y las pincelamos con la emulsión. Horneamos entre 30-40 minutos, hasta que estén doradas por los bordes y crujientes. Para la salsa mezclamos en un bol todos los ingredientes y movemos con una cuchara.