



CAMOTES AL HORNO CON QUESO CREMA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 100 minutos

INGREDIENTES

- 3 camotes amarillos
- Aceite de oliva
- 2 echalotes finamente picados
- 1/2-3/4 taza de queso crema La Villita
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta negra molida
- Azúcar mascabada
- Perejil
- Jitomates cherrys
- 1/4 cucharadita de sal de ajo
- Hierbas provenzales

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, el camote no es un ingrediente fácil de combinar. En esta ocasión lo haré con queso crema para acompañar los platos fuertes y darle un buen toque.

Primero precalentamos el horno a 200°C. Partimos los camotes por la mitad y pinchamos con un tenedor, espolvoreamos con el azúcar mascabada; los metemos al horno hasta que estén suaves (1 hr. aprox). Retiramos del horno.

Bajamos la temperatura del horno a 175°C. Lavamos los tomates cherry, cortamos por la mitad y colocamos en un refractario, espolvoreamos con la sal de ajo y las hierbas provenzales. Rociamos con el aceite de oliva y metemos al horno durante 15-20 mins.

Calentamos el aceite de oliva en un sartén pequeño a fuego medio y agregamos los echalotes picados hasta acitronar. Reservamos. Agregamos dentro de un tazón los echalotes, el queso doble crema, la sal y la pimienta; mezclamos muy bien y dividimos la mezcla entre las mitades de camote.

Emplatamos con unas ramitas de perejil y las mitades de jitomate cherry asados.

Una forma diferente de disfrutar los camotes. ¡Mmm!