



CAMOTES ASADOS CON GARBANZOS Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 camotes
- 150 gramos de queso menonita La Villita
- 100 gramos de garbanzos
- Crema

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una de mis recetas preferidas con camote lleva garbanzos: la combinación es espectacular.

Primero, cocemos los garbanzos hasta que queden blandos, con sal al gusto. Mientras, lavamos los camotes, los cortamos por la mitad y salpimentamos.

En un recipiente colocamos los camotes y los dejamos a fuego medio en el horno por 30 minutos. Al terminar, colocamos encima de ellos los garbanzos y el queso. Luego metemos la preparación al horno por 15 minutos o hasta que tome un color dorado.

Para servir, añadimos la crema y ¡listo!

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita