



PURÉ DE CAMOTE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 2 camotes cortados en cuartos
- ½ barra de Margarina sin sal La Villita
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ¼ taza de azúcar morena
- ¼ taza de jugo de naranja
- 1 cucharadita de sal

MODO DE PREPARACIÓN

Cocina los camotes en agua hirviendo hasta suavizar, pela los camotes y machácalos con cuidado hasta formar un puré.

Coloca la Margarina y el azúcar en una olla, cocina hasta que el azúcar se haya diluido. Vierte la Margarina derretida y el jugo de naranja al puré de camote.

Añade la nuez moscada, la canela y la sal; mezcla hasta obtener una consistencia densa y cremosa. ¡Sirve!

 LaVillitaMX  @LaVillita