

**Tipo de receta:** Entrantes / Acomp.  
**Método utilizado:** Tradicional  
**Número personas:** 6  
**Fuente:** La Casita Verde



## Boniatos asados con romero

### Ingredientes

1 kg de boniatos (patatas dulces)  
Aceite de oliva  
Romero fresco (en su falta utilizar seco)  
Sal

### Preparación

Pelar las patatas y cortarlas en cuadraditos pequeños.

Rociar una fuente de horno con un poco de aceite de oliva y disponer en ella las patatas cortadas.

Regarlas con aceite de oliva, espolvorear con la sal y el romero fresco y envolverlo todo.

Llevar las patatas al horno hasta que estén asadas. Servir calientes.



*La Casita Verde*  
*Tu Cocina Divertida...*

<http://lacositaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)