Camotes crujientes al horno con aderezo de cremoso

Categoría: Postre

El dip perfecto, para la botana perfecta. ¡Te encantará!

Preparación **30 min.** | Dificultad **Media** | Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 1 taza de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 2 cdas de Salsa Catsup La Costeña®
- 1 cda de Mostaza Clásica La Costeña®
- 2 piezas de Camote amarillo
- 2 cdas de Aceite
- Sal y pimienta al gusto
- Pizca de Canela en polvo
- 1 cda de Miel
- 1 cda de Perejil picado

Preparación

1. Pela y corta el camote en bastones. Reserva.

2. Coloca los bastones en un tazón, agrega el aceite, la sal y la pimienta. Deja marinar y reserva.

3. Coloca los camotes extendidos en una charola y hornéalos a 200 °C por 7 u 8 minutos.

4. Mezcla la Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®, la Salsa Catsup La Costeña®, la Mostaza Clásica La Costeña®, la sal, la pimienta, la canela en polvo y la miel. Reserva.

5. Sirve el camote con el aderezo y decora con perejil picado.