



7 Maneras de Preparar Camote Horneado

1. Mezcle el camote horneado con frijoles negros, queso y salsa y utilícelo como relleno para un burrito.
2. Disfrute el camote horneado con un huevo frito encima.
3. Mezcle el camote horneado con salsa de barbacoa y ponga sobre un pastel de carne.
4. Caliente un sartén antiadherente grande con una cucharada de aceite a fuego medio. Distribuya el camote horneado en un lado de una tortilla con queso y frijoles negros. Doble la tortilla para que forme una media luna y dore los dos lados.
5. Unte el camote horneado en una tortilla de harina con salsa de barbacoa. Agréguele pollo, elotes y queso y hornee durante 20 minutos a 400 grados.
6. Combine el camote horneado con un poco de yogur y endulzante. Agréguele nueces y manzanas picadas encima y obtendrá un postre de otoño.
7. Agregue $\frac{1}{4}$ taza de camote horneado a la avena.

Cómo Hornear el Camote

Precalente el horno a 400 grados. Ponga los camotes en una bandeja para hornear y hornee durante 50 a 60 minutos o hasta que estén suaves.

También se lo puede cortar en cubos o bastones, rociar con aceite y hornear durante 30 a 40 minutos.



Para obtener recetas e información nutricional, visite capitalareafoodbank.org/recipes

Together we can solve hunger™