

Chips de boniato y chirivía

Ingredientes:

- 2 boniatos
- 2 chirivías

Para el aderezo:

- Sal marina sin refinar
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta
- Romero fresco
- Cúrcuma



¿Cómo se hace?

1. Pelar y cortar el boniato y la chirivía en forma de chips alargadas, tipo patata frita.
2. En un bol mezclamos las verduras de raíz con el aderezo; debemos poner una buena cantidad de aceite para que queden bien impregnadas con todos los ingredientes del aderezo.
3. A continuación forramos una bandenja con papel de horno, disponemos las verduras con el aderezo encima y extendemos bien.
4. Horneamos durante unos 20 minutos con el horno precalentado previamente a 200°C.