



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Deliciosa sweet potatoes al horno con tocineta zenú



Acompañamientos



16 septiembre, 2021

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Deliciosa sweet potatoes al horno con tocineta zenú

Barrigero de cerdo 100%, Cortes homogéneos para mejor estandarización de las recetas, delicioso sabor ahumado, crocante, producto hecho en Colombia con cerdos colombianos.

105 min.

1 porción

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 2 tiras [Tocineta Zenú](#) cocidas, tostadas y picadas finamente
- 2 tiras [Tocineta Zenú](#) crudas y picadas.
- 30 gr Miel
- 5 gr Jugo de limón
- 2 unds Batatas dulces 120 gr c/u
- 30 gr Mantequilla
- 10 gr Romero fresco deshojado

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 2 gr Hojas de orégano fresco
- 30 gr Hojas de cilantro fresco

Para una porción

- 40 gr Crema agria
- 10 gr Rúcula baby
- 50 gr Salsa de aguacate

Preparación

Cómo preparar sweet potatoes al horno con tocineta zenú Batatas

1. Precaliente el horno a 425 f.
2. Lave las batatas y acomódelas sobre dos palillos.
3. Con ayuda de un cuchillo bien afilado, corte rodajas muy delgadas y sin dejar que el corte llegue al final.
4. Remoje en agua por 10 minutos.
5. Ponga la tocineta cruda picada y el romero entre las rodajas de batata.
6. Derrita la mantequilla y agréguela sobre las batatas.
7. Hornee por una 1 hora y 20 minutos o hasta que estén crocantes por fuera y cocidas por dentro.

Salsa de aguacate

1. Procese todos los ingredientes en una licuadora y sazone con sal y pimienta. Reserve en refrigeración.
2. Pique finamente la tocineta cocida y mézclela con la miel y el jugo de limón.
3. Caliente y deje hervir.

Para servir

Disponga las batatas sobre el plato y adicione la miel de tocineta por encima. Acompañe con la rúcula, la salsa de aguacate y la crema agria.

Tip

Si quieres probar otras alternativas con este tipo de receta te recomendamos esta especial receta de [Papa asadas con chile con carne, pico de gallo de maíz y tocineta.](#)

Productos relacionados



COMPRAR PRODUCTOS ▾

[Tocineta Ahumada Zenú](#)



También te puede gustar



5 septiembre, 2021

Receta de papas a la francesa vuelta en tocineta zenú

Barriguero de cerdo 100%, Cortes homogéneos para mejor es...

[Conoce más](#) →

16 septiembre, 2021

Conoce como preparar un Sabroso risotto carbonara

Barriguero de cerdo 100%, Cortes homogéneos para mejor es...

[Conoce más](#) →

16 septiembre, 2021

Kebabs de jamón zenú con piña, cebolla morada y...

Elaborado con trozos de pierna de cerdo completa, mayor j...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

INDUSTRIAS DE ALIMENTOS ZENU S.A.S Carrera 64C # 104-05 TELEFONO (00 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22 Medellín - Colombia

Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**



 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾