



Crazy Recipes



Pufftato

WITH AVIKO PREMIUM
SUPER LONG 7MM

10 porciones

ingredientes

1 kg.	Aviko Premium Super Long 7 mm	350 gr.	De garbanzos de lata, escurridos
10	Camotes/papas ducles	1	Cucharadita de pimentón en polvo
200 gr.	De chauchas/habichuelas/porotos verdes/vainitas	1	Cucharadita de curry de Madrás
200 gr.	De espárragos verdes	1	Cucharada de aceite de oliva
			Una pizca de chile en polvo
			Un pellizco de hojuelas de chile
			Sal

preparación

Precalentar el horno a 200°C. Limpiar los camotes y hacerles agujeritos con la punta de un cuchillo todo alrededor. Envolver los camotes en papel de aluminio con un chorrito de aceite y un poco de sal y asarlos al horno durante unos 40 minutos hasta que estén tiernos. Cocer mientras tanto los porotos verdes y los espárragos verdes al dente. Mezclar los garbanzos con el aceite de oliva y las especias, y colocarlos en una fuente de horno. Dorarlos bajo el gratinador del horno aproximadamente 20 minutos hasta que estén crujientes y darles la vuelta; apagar el horno y dejarlos adentro durante 10 minutos. Preparar las papas fritas según las instrucciones de la bolsa. Sacar los camotes del papel de aluminio y cortarlos por la mitad. Rellenar los camotes con las papas fritas, los porotos y los espárragos. Finalmente, echar los garbanzos crujientes por encima y espolvorear con sal y hojuelas de chile.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES