

Receta

1. Gipsyniatos



Duración

?



Web

Gipsy Chef



Dificultad

2 / 10



Raciones

4

Ingredientes

- Chorro de aceite
 - Chorro de soja
 - Chorro de miel
 - 1/2 Zumo mandarina
 - Curry
 - Chorro de cerveza
 - Avellanas tostadas machada
- 1
- 1 Boniato

Preparación

- 1.- Asar boniato 1h 15 min (para unos 500 gr) a 200°C calor arriba y abajo
- 2.- Mezclar **1** todo en un bote
- 3.- Eneldo, cilantro y regar con el bote



Consejos: