

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

ENSALADAS Y VEGETARIANOS

PAPAS DULCES AL HORNO

INGREDIENTES:

- 2 Libras de papa dulce
- $\frac{1}{3}$ Taza de leche
- $\frac{1}{3}$ Taza de brandy o brandy de durazno
- $\frac{1}{4}$ Taza de mantequilla
- 2 Cucharadas de azúcar morena
- 1 Cucharadita de canela molida
- $\frac{1}{4}$ Cucharadita de sal
- 15 Onzas de pina enlatada triturada escurrida
- 1 Taza de pecanas picadas
- $\frac{1}{2}$ Taza de pasas amarillas
- $\frac{1}{2}$ Taza de coco rallado
- 1 Taza de malvavisco de miniatura (malvavisco o pastilla de altea)

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PREPARACION:

Realiza un puré con los camotes y añade todos los ingredientes excepto los malvaviscos.

Une perfectamente y colócalo en un molde.

Hornéalo a 350 grados por 25 minutos.

Cubre el puré con los malvaviscos y colócalo nuevamente al horno ubicándolo en el broiler (grill) por cinco minutos más hasta que los malvaviscos se doren.