



Consejo del chef

Emplatar y servir con un poco de aliño por encima.

Raciones para 2

3 Boniatos

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Para el aliño:

4 gr Cilantro

Ralladura de ½ limón

Jugo de ½ limón

150 ml Aceite de oliva virgen extra

Sal

- 1** Cortar el boniato en rodajas a lo largo. Pincelar con aceite de oliva y espolvorear sal por encima.
- 2** Con la barbacoa bien caliente, colocar los boniatos sobre las rejillas inferiores y cerrar.
- 3** Dejar cocinar durante 3 minutos o hasta que se cocinen por un lado, girar, volver a cerrar y dejar otros 3 minutos más o hasta que se cocinen por el otro lado.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/boniato-a-la-barbacoa/>

