



## 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  $\frac{1}{2}$  limón

Jugo de  $\frac{1}{2}$  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/>

