Boniato a la barbacoa



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/