



<https://colpac.com.mx/>

# Gajos de camote y papa al horno

Rinde 4 porciones

## Ingredientes:

- 1 camote mediano
- 1 papa mediana
- 1 1/2 cucharada de Levadura Nutricional COLPAC
- 1 cucharadita de sal de ajo con perejil
- 1/2 cucharada de paprika
- 1 cucharadita de sal de mar molida
- 1/2 cucharadita de harina blanca
- 5 cucharadas aceite de oliva
- Una pizca de comino en polvo
- Una pizca de chile cayena

## Preparación:

1. Lavar las papas y secar.
2. Cortar las papas y camotes en gajos medianos.
3. Preparar la sazón con todos los ingredientes, mezclar y agregar los gajos de papas hasta que se mezclen de modo uniforme.
4. Poner una charola de horno y colocar las papas por separado.
5. Llevar al horno por a 280°F o 140°C por 30 min.

[www.hopechannelinteramerica.org](http://www.hopechannelinteramerica.org)