

Receta

Milhojas de boniato

Porciones

1

Ingredientes

Boniato: 1

Aceite: 2 cda

Tomillo

Parmesano: 35g

Ajo en polvo

Sal

Instrucciones

- Pelar el boniato y cortarlo en rodajas con mandolina lo más fino posible
- En un bol integrar bien el resto de ingredientes
- Añadir el boniato al bol untándolo todo bien en la mezcla
- Poner en una bandeja de horno con papel de horno montones de 6 rodajas de boniato
- Hornear 30 min @ 180° (hasta que se dore)