



Recetas de temporada

Verduras de arce y dijon

Comensales: 4

Preparación: Media hora

ingredientes

- Una batata, grande, pelada
- 4 chirivías, peladas
- 4 zanahorias, peladas
- 1/2 cucharita de sal de mar
- 2 cucharas de sirope de arce de Vermont, mostaza dijon y aceite de oliva
- 1/2 cucharita de pimienta

preparación

Precalentar el horno a 425° F.

Cortar la batata, las chirivías y las zanahorias en ramos de 3 pulgadas, media pulgada de grueso (como patatas fritas). Mezclar los demás ingredientes y mezclar con las verduras. Asar, batir de vez en cuando, dejarlo durante 25 minutos, o hasta que esté dorado y se pueda meter y sacar un cuchillo suavemente.