



Día de acción de gracias

Batatas asadas con sirope de arce, naranja con especias

Comensales: 12

Preparación: Un poco menos que una hora

ingredientes

- 3 3/4 libras de batatas, peladas
- 1 1/4 tazas de sirope de arce
- 1/4 taza de aceite vegetal
- 1 1/4 cucharitas de canela
- 1/2 cuchara de clavo
- 1 naranja grande
- 3 anises estrellados

preparación

Precaleentar horno a 375°

Cortar cada batata en dos pedazos a lo largo, y luego, cortar cada mitad en cuatro piezas. Poner las batatas en una fuente para el horno (una grande o dos medianas).

Mezclar el sirope de arce, el aceite vegetal, la canela y el clavo en un bol pequeño. Cortar cuatro piezas de la cáscara de la naranja. Cortar la naranja en dos, y exprimir el zumo en la mezcla del sirope de arce. Echar la mezcla encima de las batatas hasta que estén blandas y saturadas.