

Receta cedida por [Mireia Gimeno](#)

Boniatos rellenos de setas con ajo y perejil

Ingredientes

(Para 2 personas)

Boniatos
Dientes de ajo picados,
Setas, ajo
virgen
picado
en
frío



(Para 2 personas)

Preparación

1. Calentar el horno. Lavar los boniatos y hacerles un corte longitudinal por la mitad (en vertical) y espolvorearlos con sal. Forrar una bandeja con papel de horno. Hornear durante 45 minutos aproximadamente a 170 grados
2. Añadir un chorrito de aceite de oliva extravirgen de oliva en una sartén o cazuela, añadirle los dientes de ajo picados y dorarlos unos segundos. Añadir las setas, una pizca de sal y el perejil. Saltear aproximadamente 5-7 minutos
3. Servir los boniatos con las setas en la mitad de ellos, donde hemos hecho el corte en el primer paso

Consejo

"Esta receta quedaría muy bien si además se añade alguna salsa, como salsa pesto, picada catalana, bechamel, crema de pimientos rojos, salsa de pimienta..."