Puré horneado de boniato

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 600 g de boniatos pelados, cortados a dados
- 3 huevos M batidos
- 200 g de queso Gruyère
- 400 ml de leche de coco
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- 1-2 cucharadas de cilantro fresco picado
- Sal y pimienta
- Mantequilla para engrasar los moldes

Preparación:

Paso 1

Hervir los boniatos en la leche de coco durante 15 minutos, hasta que queden tiernos. Aplastar con el tenedor o el aplastapatatas, salpimentar e incorporar los huevos y la mitad del queso. Mezclar bien y agregar el jengibre y la mitad del cilantro. Disponer el puré en cuatro moldes enmantequillados, repartir encima el resto de queso y hornear a 200 grados durante 15-20 minutos. Espolvorear con el resto del cilantro.