

Patatas Potentes (para 4 personas)

INGREDIENTES

- 🕒 1-3 cucharadas de jengibre muy bien troceados
- 🕒 3 cebollas cortaditas
- 🕒 8 dientes de ajo cortaditos
- 🕒 Una cucharadita de cúrcuma.
- 🕒 ¼ de cucharadita de pimienta negra (a tu gusto, esto es picante, cuidado)
- 🕒 1/8 cucharadita de cardamomo en semilla
- 🕒 4 clavos de olor.

INSTRUCCIONES

Una receta que incorpora los Trinity Root™: ajo, cebolla y jengibre.

Lava 4 patatas en agua caliente y ponlas a asar en el horno a temperatura alta, hasta que estén blandas.

Mientras tanto sofríe en aceite de oliva o ghee:

- 🕒 1-3 cucharadas de jengibre muy bien troceados
- 🕒 3 cebollas cortaditas
- 🕒 8 dientes de ajo cortaditos
- 🕒 Cuando veas que esta dorado, añade:
- 🕒 Una cucharadita de cúrcuma.
- 🕒 ¼ de cucharadita de pimienta negra (a tu gusto, esto es picante, cuidado)
- 🕒 1/8 cucharadita de cardamomo en semilla
- 🕒 4 clavos de olor.
- 🕒 1/8 cucharadita de canela en polvo.

Sofríelo hasta que este bien hecho y añadir tamari (o salsa de soja) a tu gusto. Puedes mezclarlo con requesón a tu gusto.

Corta las patatas asadas en la mitad de su longitud, quita la piel, y añádelas a la mezcla.

NOTAS

Puedes poner una rodaja de queso cheddar arriba y dejarlo derretir en el horno. Puedes aderezarlo con piña fresca y pimienta verde troceado.

Puedes servirlo con ensalada o con un bol de yogurt o queso.