

PURÉ DE CAMOTE Y PIÑA

Ingredientes:

- 1 kg de Camotes
- 1 kg de Piña ya limpia
- Azúcar la necesaria
- Bombones para decorar (opcional)

Preparación:

1. Los camotes enteros se ponen a hervir en agua hasta que estén muy suaves. Se tira el agua y se pelan. Se muelen en la licuadora o procesador ó con el machacador de frijoles.
2. La piña se muele también en la licuadora o procesador. Se junta en una olla el puré de camote y la piña molida. Se pone a hervir en lumbre mediana, moviendo constantemente para que no se pegue, hasta que espese a una consistencia de puré de papa. Se prueba para ver que tan dulce está. Se le agrega el azúcar al gusto y se retira de la lumbre.
3. Se acomoda en un platón y, si se desea, se cubre de bombones. Se mete al horno a que se derritan los bombones y se doren un poco.