



Roberto | @chefbosquet | chefbosquet.com

Pluma Joselito con puré de boniato y chips de yuca

PLUMA JOSELITO	1 UD
BONIATO	1 UD
CHALOTA	1 UD
SAL	-
PIMIENTA NEGRA	-
CILANTRO	-
1 CUCHARADITA DE TAMARI	-
YUCA	1 UD
SAL NEGRA	-

Para el puré de boniato:

1. Cuece un boniato y una chalota y tritura con un poco de sal, pimienta, cilantro, aove y salsa tamari.

Para las chips yuca:

1. Corta lascas de yuca y hornea 6 minutos a 190°C.

Para la Pluma Joselito:

1. Marca la Pluma Joselito por ambos lados, corta en trozos de 1cm y dispón sobre el puré de boniato.
2. Sirve junto los chips de yuca y acaba con un poco de cilantro y sal negra.