**Boniatos asados al horno**

Ingredientes:

3 boniatos o batatas

4 cucharadas de maicena

2 cucharadas de azúcar moreno

2 cucharadas de tomillo seco o fresco

1 cucharada de pimentón picante

1 cucharadita de jengibre fresco rallado

50-75ml de aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta

Para la salsa de yogur:

1 yogur griego

4-5 dientes de ajo

Tomillo seco

Sal

Pimienta

Elaboración:

Lavamos muy bien los boniatos quitando cualquier resto de tierra o suciedad que pudiera tener la piel. Los ponemos bajo el grifo y con ayuda de un cepillito quitamos cualquier resto o impureza.

Precalentamos el horno a 180º.

Cortamos los boniatos en gajos, no demasiados finos, puedes dejarle la piel.

Ponemos un bol con agua y los dejamos en remojo mientras preparamos nuestro aderezo.

En un bol mezclamos el aceite de oliva, el azúcar moreno, el tomillo, el jengibre, el pimentón, la sal y la pimienta a gusto. Removemos y mezclamos.

Sacamos del agua nuestros chips de boniato y secamos bien. Añadimos la maicena, con las manos mezclamos para que todos los gajos queden impregnados de esta. Con ayuda de un cenador retiramos el exceso de maicena, a continuación añadimos nuestro aliño y volvemos a remover para que se impregne bien.

Colocamos en una bandeja, intentando no poner unos encima de otros.

Horneamos a 180º durante 30-40 minutos. Deben quedar crujientes por fuera y blanditos por dentro. Aprovechamos para meter en el horno los dientes de ajo para nuestra salsa. Una vez los veamos dorados los sacamos.

Mientras se están horneando, preparamos nuestra salsa de yogur. Para ello mezclamos todos los ingredientes de esta, una vez listos los ajos los machacamos con ayuda de un mortero y añadimos a la mezcla. Removemos y reservamos en el frigorífico.

Una vez horneado nuestro boniato, sacamos y servimos junto a la salsa de yogur.