

# Papas Horneadas

## INGREDIENTES

Papas

Aceite vegetal

Sal

Pimienta

### *Toppings:*

Cebolla verde o cebollín

[Tocino de tempeh](#)

Tomates cherry

Frijoles pintos

Aguacate

Champiñones salteados

## ELABORACION

1 Precalienta el horno a 425 grados. Planea 1 papa entera por persona. Corta en cubos la cebolla verde o el cebollín. Corta en cubos el tocino de tempeh. Corta a la mitad los tomates cherry. Corta en rebanadas el aguacate. Corta en rebanadas los champiñones salteados.

2 Unta cada papa con aceite vegetal. Pincha cada papa con un tenedor. Espolvorea con sal y pimienta. Envuelve cada papa en papel de aluminio. Coloca las papas directamente sobre la rejilla del horno. Hornea durante 60 minutos, volteando cada 20 minutos. Una vez listas, corta cada papa a la mitad. Usa un tenedor para aflojar el interior.

3 Coloca la cebolla verde o el cebollín, el tocino de tempeh, los tomates cherry, los frijoles pintos, el aguacate y los champiñones salteados en tazones separados. Prepara una barra de papas. Deja que cada persona agregue las coberturas como desee.

## TIPS & INFORMACION ADICIONAL

Planea 1 papa por persona. Usa papas Russet, camote o papas blancas.