

"Dulce" Prohibido

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Zanahorias crudas, cortadas	1 lb 2 oz	2 3/4 taza
Chirivía cruda, cortada	2 lb	4 taza
Papa cruda, cortada	6 lb 4 oz	2 cuarto gl 2 1/2 taza
Jícama cruda, cortada	2 lb 4 oz	4 taza
Nabo crudo, cortado	2 lb 8 oz	4 taza
Aceite de oliva o vegetal	7 oz	
Sal		1 Cda 1 1/8 cda
Pimienta		1 Cda 1 1/2 cda

Directions

1. Corte los vegetales en pedazos de 1/2 pulgadas.
2. Revuelva ligeramente el aceite de oliva o aceite vegetal y condiméntelo con sal y pimienta.
3. Distribúyalo en una sola capa en una bandeja de hornear y hornéelo a 300°F de 20 a 30 minutos o hasta que este rostizado y suave.
4. Puede servirse caliente o frío. (El sabor es más dulce

cuando esta rostizado y después refrigerado).

5. Distribuya cada porción de $\frac{1}{2}$ taza.