



Recetas

Galletas de Batata y Orégano

¿Es posible que una especia herbal y un toque de sal transformen un tubérculo sencillo en un postre gourmet? En Sal Bahia, creemos en la alquimia de los sabores naturales. Esta receta nace de la curiosidad por explorar nuevos matices, utilizando el orégano seco no como un condimento salado, sino como el aliado perfecto para despertar y amplificar el dulzor oculto de la batata. Es una propuesta diferente y nutritiva para las tardes de marzo, diseñada para quienes desean consentir a los suyos con un snack original, saludable y lleno de ingenio culinario.



Muy fácil



35 mins



Cocina



4-6

Ingredientes

- 2 tazas de puré de batata cocida (preferiblemente asada).
- 1 ½ tazas de harina (avena, integral o trigo).
- 3 cucharadas de aceite vegetal o de oliva.
- 1 cucharada de orégano seco (el potenciador de aroma y dulzor).
- Sal Bahia al gusto.
- Pimienta negra al gusto.
- 1 cucharada de papelón rallado o miel (opcional para acentuar el contraste)

Utensilios

- Bandeja para hornear.
- Bowl grande para mezclar.
- Cuchillo y tabla de picar.
- Papel absorbente o engrasado.



Preparación

Aromatizar la base: En un recipiente, combina el puré de batata con el aceite. Agrega el orégano seco y ajusta el sabor con Sal Bahia. La sal es el elemento técnico que neutraliza las notas amargas y eleva la percepción del azúcar natural de la batata.

Formar la masa: Incorpora la harina gradualmente mientras mezclas con una espátula o con las manos hasta obtener una consistencia manejable que no se pegue.

Montaje: Divide la masa en pequeñas porciones, dales forma circular y colócalas en la bandeja preparada.

Horneado: Cocina en el horno precalentado a 180 °C durante 15–20 minutos o hasta que se sientan firmes y los bordes comiencen a dorarse.

Reposo: Deja enfriar sobre papel absorbente para asegurar una textura ideal.

Un toque Bahía: La excelencia de este snack reside en el atrevimiento de combinar lo inesperado. Mientras el orégano nos regala una fragancia envolvente y diferente, nuestra Sal Bahia actúa como el puente que une cada ingrediente, garantizando esa sazón confiable que define nuestra cocina.

Con esta receta, demostramos que la tradición venezolana también sabe innovar, creando momentos especiales con lo que tenemos a mano y resaltando la calidad de lo natural en cada mordisco compartido.