

# Camotes con Arndano rojo

**Makes:** 6 Servings

El jugo de naranja y los arándanos rojos, en esta receta, le ayudarán a aumentar la ingesta de frutas y vegetales.

## Ingredients

- 4 tablespoons** jugo de naranja
- 2 tablespoons** margarina
- 2 tablespoons** aceite vegetal
- 2 tablespoons** azúcar
- 1 teaspoon** canela
- 1/4 teaspoon** sal
- 2 pounds** camotes (pelados y cortados en piezas de 1 pulgada)
- 1/2 cup** arándanos rojos secos

## Directions

1. Precaliente el horno a 375 grados F.
2. En un molde para hornear de 9 x 9, combine el jugo de naranja, margarina, aceite vegetal, azúcar, canela y sal.
3. Agregue los camotes y los arándanos rojos.
4. Cubra con papel de aluminio y hornee 40 minutos o hasta que los camotes estén suaves.

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>250</b>	
Total Fat	9 g	
Protein	2 g	
Carbohydrates	43 g	
Dietary Fiber	5 g	
Saturated Fat	1.5 g	
Sodium	180 mg	