



VERDURAS A LA PLANCHA

Ingredientes:

- 2 pimientos verdes, cortados en triángulos
- 2 pimientos rojos, cortados en triángulos
- 2 pimientos amarillos, cortados en triángulos
- 1 cebolla morada, cortada en cuadros
- 2 calabazas, cortadas en láminas
- 3 berenjenas cortadas en láminas

Para la vinagreta:

- ½ taza de aceite de oliva (125 ml)
- ¼ taza de vinagre balsámico (60 ml)
- 1 cucharada de orégano
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. En una sartén o plancha ligeramente engrasada coloca las verduras y deja cocinar hasta que estén suaves.
2. Para la vinagreta licúa el jugo de limón con el resto de los ingredientes y mezcla con las verduras.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4