



VERDURAS EMPAPELADAS AL LIMÓN

Ingredientes:

- 1 diente de ajo, picado
- 4 cucharaditas de aceite
- 4 cucharaditas de jugo de limón
- 1 cucharadita de albahaca, picada
- 4 hojas de aluminio
- 2 elotes cortados en cuatro trozos
- ½ cebolla, fileteada
- 3 zanahorias, peladas y cortadas en rebanadas
- Sal y pimienta, al gusto

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. En un tazón mezcla con la ayuda de un batidor globo, el ajo con el aceite, el jugo de limón, la albahaca hasta integrar por completo.
2. En el centro de cada hoja de aluminio coloca las verduras, baña con la mezcla anterior, salpimienta al gusto y cierra perfectamente. Hornea durante 35 minutos o hasta que las verduras estén suaves.
3. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4