



VERDURAS GRATINADAS

Ingredientes:

- ½ barra de mantequilla (45 g)
- ½ cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 zanahorias, peladas, cortadas en diagonal y cocidas
- 2 calabazas, cortadas en diagonal y cocidas
- 1 chayote, pelado, cortado en laminas y cocido
- 1 pieza de brócoli, cortado en ramilletes y cocido
- Sal y pimienta, al gusto
- ¼ de taza de queso parmesano (65 g)

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. En una sartén caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados, agrega las verduras, salpimenta al gusto y cocina a fuego bajo por 5 minutos.
2. Coloca las verduras en un refractario previamente engrasado y espolvorea el queso parmesano. Hornea durante 15 minutos o hasta que el queso se dore ligeramente.
3. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4