



VERDURAS ROSTIZADAS CON VINAGRETA DE CILANTRO

Ingredientes:

2 pimientos morron cortados en tiras

3 calabazas limpias y cortadas en tiras

3 zanahorias peladas y cortadas en tiras

1 diente de ajo en láminas

Aceite de oliva el necesario

Sal y pimienta al gusto

Vinagreta

1/2 taza de hojas de cilantro desinfectadas y picadas finamente

2 tallos de apio limpios y picados finamente

1/2 taza de aceite de olivo

1/4 taza de vinagre

2 cucharaditas de cebolla finamente picada

Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

Horno Precaentado a 200C

1 / 2

Coloca en un refractario las verduras y las láminas de ajo. Bafña con el aceite de oliva. Sazona con

sal y pimienta al gusto. Hornea a 180C durante 15 minutos para que las verduras se rosticen.

Para la vinagreta, mezcla todos los ingredientes. Baña con la vinagreta las verduras. Ofrece.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Consejo: Puedes espolvorear un poco de queso parmesano antes de ofrecer.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4-6