

Brochetas de Verduras

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Brochetas

Berenjena: 2 Unidad

Champiñones: 8 Unidades

Zucchini: 2 Unidades

Cebollas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: c/n

Morrones: 2 Unidades

Salsa

Aceite de canola: c/n

Limón, para su jugo: 1 Unidad

Curry: 1/2 cda

Yogurt Natural: 150 Gramos

Preparación de la Receta

Brochetas

- Sobre una tabla, cortar las berenjenas, los zucchini y los morrones en rectángulos
- Cortar los tomates y las cebollas en gajos.
- Armar las brochetas intercalando los vegetales y terminando cada *pincho* con un champiñón en el extremo.
- Emprolijar los bordes, *condimentar* con sal y pimienta.
- Cocinar en una *plancha* caliente con aceite de oliva, dorando por todos sus lados.

Salsa

- En un bol, mezclar el *jugo* de *limón* y el *curry* hasta disolver.
- En un *mixer*, procesar el yogurt natural, el *jugo* de *limón* con el *curry* disuelto y el aceite de canola.

Armado

- Servir las brochetas en una fuente y agregar la salsa por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-verduras>