

Brochette de vegetales

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Albahaca: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Zucchini: 2 Unidades

Pimiento rojo: 1 Unidad

Cebolla blanca: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Champignones: 100 g

Cebolla Morada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cortamos los zucchinis, las berenjenas, el *pimiento* verde, el rojo, el amarillo, la *cebolla* blanca, la *cebolla* morada y los champiñones en tamaños similares. Armamos las brochettes con palitos de bambú humedecidos para que no se quemen.
- Rociamos con aceite de oliva, sal y llevamos a la parrilla a fuego vivaz.
- Cuando las verduras estén doradas damos vuelta y continuamos la cocción hasta *dorar* por todos sus lados.
- Retiramos del fuego, rociamos con aceite de oliva y *albahaca* picada.
- Servimos.

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