

## Crumble de vegetales



## Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades Zucchini: 2 Unidades

**Tomates cherry**: 200 gr. **Zanahoria rallada**: 1 Taza

Brócoli congelado: 1 Taza

Para el crumble

Manteca: 100 gr.

Queso en hebras: 100 gr. Harina Leudante: 1 Taza

## Preparación de la Receta

- En una sartén amplia, rehogar las
- Cebollas picadas hasta que estén tiernas
- Incorporar el zucchini, y luego la
- Zanahoria rallada
- Por último, añadir el brócoli pre-cocido.
- Pasar todas las verduras rehogadas a una
- Fuente para horno.

## En un bol hacer un crumble

- Derretir la
- Manteca en microondas, mezclar luego la harina con las manos hasta formar un
- Arenado, y finalmente añadir el queso en hebras o rallado.
- Usar el crumble para hacer una capa sobre
- Las verduras y llevar a horno hasta que gratine.