Crumble de vegetales

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Tomates cherry: 200 gr.
Brócoli congelado: 1 Taza
Zucchini: 2 Unidades
Zanahoria rallada: 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-vegetales