

# Crumble De Verdura



## Ingredientes

**Aceto:** 1 Chorrito

**Cebolla Morada:** 1 unidad

**Morrón amarillo:** 1 unidad

**Repollitos De Bruselas:** 250 unidad

**Sal y Pimienta:** a gusto

**Broccoli:** 1 unidad

**Morrón Verde:** 1 unidad

**Morrón Rojo:** 1 Unidad

**Salsa de soja:** 1 Chorrito

## Crumble

**Manteca:** 200 g

**Harina 0000:** c/n

**Semillas De Sésamo Negro:** c/n

**Maní:** c/n

## Preparación de la Receta

- Cortar los morrones en tiras de 1 cm, separar el *brocoli* en flores y cortarlas a la mitad y llevar a una fuente de vidrio circular.
- Agregar *cebolla* morada en gajos, repollito de Bruselas en mitades, salsa de soja, aceto balsámico, pimienta, sal y mezclar bien .
- Llevar a horno a 180<sup>a</sup> C hasta que los vegetales estén tiernos (aprox 15 min)
- Acomodar el **crumble** sobre los vegetales cubriendo bien todo y llevar a horno a 190<sup>a</sup> C por 20 minutos hasta *dorar*.
- Servir en caliente.

## Crumble

- Cortar la *manteca* fría en cubos y repartir sobre la tabla.
- Agregar *manteca harina* de a poco y trabajare friccionando con las manos hasta formar un arenado bien desgranado.
- Añadir semillas de *sésamo* negro, *maní* y mezclar sin amasar, hasta incorporar.

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