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 balsamico, pimienta, sal y mezclar bien .
- Llevar a horno a 180ª C hasta que los vegetales estén tiernos (aprox 15 min)
- Acomodar el **crumble** sobre los vegetales cubriendo bien todo y llevar a horno a 190ª 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 *sèsamo* negro, *manì* y mezclar sin amasar, hasta incorporar.

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