

Ensalada de farro con vegetales rostizados

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Farro: 1 Taza

Berenjena: 1

Hongos shiitake: 100 gr

Dientes de ajo: 4

Sal y Pimienta:

Limón verde: 1

Tomillo:

Agua: 2 a 3 Tazas

Calabaza mantequilla: 1

Cebolla Morada: 1/2 Pieza

Vinagre de jerez: 5 Cucharadas

Hierbas mixtas: 1/2 Taza

Aceite de oliva:

Romero:

Preparación de la Receta

- Colocar el farro en una olla con agua hirviendo, cocinar por 20 minutos o hasta que esté tierno
- Colar y dejar enfriar.
- Cortar las berenjenas en rodajas gruesas
- Colocar papel absorbente en una charola y disponer las berenjenas
- Espolvorear con sal, y dejar reposar de 15 a 20 minutos
- Una vez listas, secar con papel absorbente y cortar en cubitos.
- En una charola para horno, colocar las berenjenas, la *calabaza* en cubos, los shiitake en tiras, la *cebolla* en medialuna y el *pimiento* en cubitos
- Colocar los dientes de *ajo* en papel de aluminio y añadirlo a la fuente
- Rociar las verduras con aceite de oliva, sal y pimienta
- Añadir *romero*, *tomillo* y llevar al horno a 180 grados durante 30 minutos aproximadamente.
- Una vez que todo está listo, colocar el farro y los vegetales rostizados en un bowl
- Agregar el aceite de oliva, el *vinagre* de jerez, sal, pimienta, las hierbas frescas, la ralladura de *limón* y el *ajo* picado
- Incorporar suavemente y servir en platos individuales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-farro-con-vegetales-rostizados>