Ensalada de vegetales asados y vinagreta de mostaza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alcauciles: Calabaza Unidades
Pimiento rojo: 1 Unidad
Calabaza: 1/2 Unidad
Puerro: 2 Tallos
Cebolla: 1 Unidad
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Zucchini: 2 Unidad

Vinagreta

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Aceto balsámico: 1 cda.
Mostaza: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Ase las verduras en el horno.

Vinagreta

- Mezcle en un bowl los ingredientes y bata hasta emulsionar.

Armado

- Condimente las verduras asadas con la vinagreta, mezcle bien.

Presentación

- Sirva en cazuelas individuales las verduras asadas y acompañe con un Sauvignon blanco joven.

Consulta la receta original en