

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.

