

Vegetales al Ajillo



Ingredientes

Aceite de girasol: c/n

Chile: 1 unidad

Hierbas Aromáticas: c/n

Pimienta Negra: c/n

Vinagre de manzana: 50 c.c.

Zapallitos baby lavados: 2 Unidades

Chauchas enteras lavadas: 6 Unidades

Dientes de ajo laminados: 3 Unidades

Parte blanca de cebolla de verdeo: 1 unidad

Tomatitos cherries: 5 Unidades

Zanahorias baby enteras lavadas: 4 Unidades

Zucchini baby lavados: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar la *cebolla* de verdeo en cuartos
- Cortar los zapallitos y zucchini a la mitad
- Cortar las chauchas en tres
- Cortar el *chile* a la mitad
- Colocar todos los vegetales en un recipiente que soporte alta temperatura
- Calentar el aceite en una *cacerola* hasta obtener punto de fritura a 170° C
- Volcar los ajos y dejar freír por 1 minuto hasta que estén apenas dorados
- Verter el aceite caliente sobre los vegetales
- Dejar reposar unos minutos
- Incorporar el *chile*.
- Escurrir los vegetales y colocar en plato de presentación
- Salar, agregar hierbas aromáticas rotas con la mano y el *vinagre*
- *Condimentar* con pimienta negra recién molida
- Servir tibia.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/vegetales-al-ajillo>