Vegetales asados con hongos y salsa romesco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esparragos: 20 Unidades
Berenjena: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 2 Unidades
Hongos Portobello: 6 Unidades
Sal: A gusto
Zucchini amarillo: 1 Unidad
Ajos tiernos: 6 Ramas
Escarola fina: A gusto
Zucchinis verdes: 1 Unidades

Salsa

Ajo: 6 Dientes
Pimentón: 1 cdita.
Pan: A gusto
Tomate: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Almendras: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte la *berenjena* en medias rodajas no muy finas.
- Corte los tomates en cuartos.
- Corte los zucchinis en medias rodajas.
- Corte los **hongos** en láminas.
- Retire los extremos de las ramas de los ajos tiernos y luego corte en dos.

Salsa

- Pele los dientes de *ajo*.
- Corte el *tomate* en cuartos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente dore los dientes de *ajo* junto con el pan previamente cortado en rodajas y el *tomate*.
- Coloque en una procesadora las almendras junto con el *pimentón*, el pan frito, los ajos y el *tomate*.

Armado

- En una placa con aceite de oliva acomode la *berenjena* junto con los zucchinis y los tomates, sazone con sal y aceite de oliva y cocine en horno.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los *hongos* de ambos lados junto con los ajos tiernos y los espárragos.

Presentación

- Sirva en un plato las verduras horneadas junto con las verduras salteadas, acompañe con hojas de escarola fina y salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vegetales-asados-con-hongos-y-salsa-romesco