

# Verduras a la Parrilla con Provolone



## Ingredientes

**Esparragos:** 6 Unidades

**Berenjena:** 1 unidad

**Hierbas:** c/n

**Orégano seco:** c/n

**Sal en escamas:** c/n

**Zanahorias baby:** 4 Unidades

**Albahaca:** c/n

**Calabacín:** 1 unidad

**Ito Togarashi:** c/n

**Provolone:** 4 Lonjas

**Shiso:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

## Confitura

**Azucar:** 250 grs

**Tomates cherry:** 500 grs

## Preparación de la Receta

- Poner los tomates cortados al medio en una ollita junto con el azúcar.
- Cocerlos así durante 20 minutos a fuego medio (con o sin hierbas)
- Cortar las verduras en rodajas.
- Asar en una *plancha* o parrilla y hacer torres con ellas.
- Salpimentar.
- Poner una *loncha* de queso por encima y llevar al horno para derretir el queso.
- Presentar con la mermelada y hojas verdes.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/verduras-a-la-parrilla-con-provolone-y-mermelada-de-tomate>