

Verduras asadas

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Tomate rallado: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Manojo de espárragos: 1 Manojo

Radichio: 1 Unidad

Vinagre manzana: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para comenzar vamos precalentando el horno a una temperatura de 200°C.
- Luego, envolvemos la verdura en papel de aluminio y la horneamos durante 1 hora a 200°C.
- Por otro lado, vamos preparando una vinagreta con un chorro de aceite, otro de *vinagre de manzana*, una pizca de sal y un *tomate* rallado
- Reservamos.
- Cuando las verduras ya estén horneadas, las cortamos, la mezclamos en un bowl y la aliñamos con la vinagreta.

Para terminar

- Las emplatamos y ya están listas para servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/verduras-asadas-2>