elGourmet

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 200ºC.
- Luego, envolvemos la verdura en papel de aluminio y la horneamos durante 1 hora a 200ºC.
- 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