Verduras asadas a la plancha



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esparragos: 15 Unidades
Zuchini: 1 Unidad
Berenjena: 1 Unidad
Hongos Portobello: 100 g
Champignones: 100 g
Harina: Cantidad necesaria
Esparragos: 15 Unidades
Papas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Tomates: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortamos 2 papas limpias con cáscara en rodajas y llevamos a una **plancha** caliente con aceite de oliva.
- Cocinamos durante 1 minuto y cortamos en rodajas 1 zuchini y 1 *berenjena*
- Pasamos por *harina* y llevamos a la *plancha* con las papas y un poco de aceite de oliva.
- Agregamos los champignones y los portobellos enteros a la *plancha* con los vegetales.
- Añadimos 4 tomates cortados en mitades, 15 puntas de espárragos verdes y condimentamos con sal fina y aceite de oliva
- Tapamos y dejamos cocinar a fuego medio por 10 minutos.
- Con la ayuda de una espátula mezclamos para que no se peguen y continuamos la cocción con tapa.
- Retiramos del calor, llevamos a una fuente y rociamos con aceite de oliva.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/verduras-asadas-a-la-plancha