

# 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>