Verduritas con sobrasada

Ingredientes

Verduritas con sobrasada

Berenjena: 1/2 Unidad
Papa: 1 Unidad
Calabaza: 1/2 Unidad
Pan: 4 Unidades
Queso de Mahón: 100 grs.
Sobrasada de Mallorca: 200 grs.
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Cebolla Morada: 1 Unidad
Pimienta:
Sal:
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En primer lugar, cortar la *cebolla* en rodajas
- Ponerla a freír con los ajos enteros en una sartén con aceite.
- Luego, quitar las semillas a los pimientos y los cortamos en tiras pequeñas
- Añadir a la sartén y cocinar con la *cebolla* y el *ajo*
- Salar para que suelten el agua.
- Cortar en cuadraditos la sobrasada y la añadimos a la sartén.
- Además, *pelar* la *papa* y la cortar en rodajas
- Hacer tiras finas de *zanahoria*
- Poner la *zanahoria* y las patatas en una bandeja para horno con un poco de sal, un chorrito de aceite y un chorrito de agua
- Cocinar en el microondas durante 6-7 minutos.
- Pasado el tiempo, añadir los trozos de *zanahoria* y *patata* a la sartén.
- Por último, cortar el *calabacín* en *brunoise* y cocinar en la sartén con todos los ingredientes
- Por otro lado, tostar las rebanadas de pan
- Cuando estén tostadas, poner unos trozos de queso de mahón y volver a tostarlas para que el queso se funda
- Emplatar las tostas con queso y terminar con la mezcla de verduras.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/verduritas-con-sobrasada