

VERDURAS ASADAS CON ACEITE DE ROMERO

Leyre Lacasia

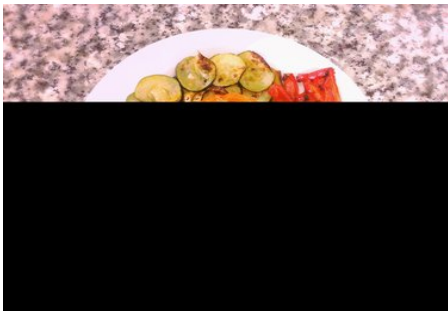
INGREDIENTS

- calabacín - pimiento rojo y verde - tomate - ajo - aceite
Romero

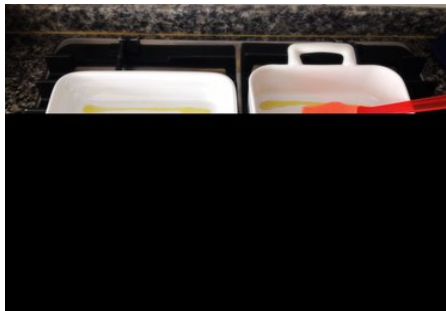
0 MINUTES 2 SERVINGS

TAGS

#verdurasasadas #aceitederomero #verduras



None



1



2

Lavar y cortar las verduras. Salpimentar al gusto. Y meterlo en el horno, previamente calentado.





3

Mientras está en el horno, preparamos en un bol: aceite virgen extra, ajo picado, guindilla, romero picado, y sal



4

Cuando ya estén un poco blandas las verduras, las pintamos con el majado con ayuda de un pincel, repartiendo bien la mezcla y las volvemos a meter en el horno.



5

Cuando estén blandas del todo, ponemos el grill un ratito para que se doren un poco. Y las retoramos del horno.

