

Mosaico de verduras



Hortalizas y verduras

Elaboración: **Fácil**

Personas: **2**

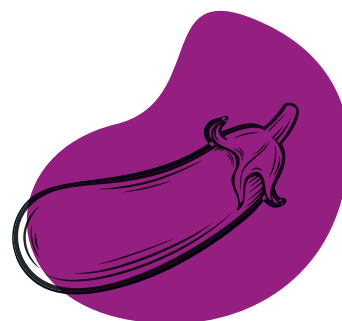
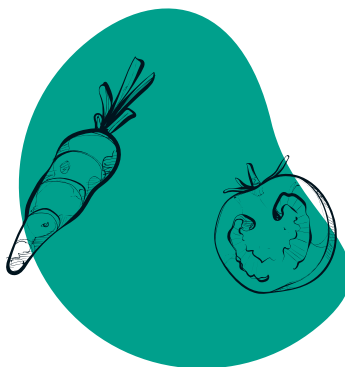
Tiempo: **15'**

Ingredientes:

Calabacín	30 g	Sal (opcional)	
Berenjena	30 g	Pimienta	Al gusto
Zanahoria	30 g	Aceite de oliva virgen	Al gusto
Tomate	Media unidad	Mayonesa	Al gusto
Puerro	Media unidad		

Elaboración:

1. Lavar y cortar en rodajas el calabacín, la berenjena, la zanahoria, el tomate y el puerro; procurar que las rodajas sean del mismo tamaño. Cocinarlas a la plancha con aceite de oliva virgen, salpimentarlas y colocarlas en forma de mosaico, alternando los colores.
2. Aprovechar la misma plancha para añadir un poco de agua y recuperar así el jugo del asado. Salpimentar. Mezclar este jugo con un poco de salsa mayonesa y salsear las verduras.



© Recetas elaboradas por el equipo de Fundació Alícia.