



Verduras al horno especiadas



Tiempo de preparación: 45 minutos



Raciones: 3-4

INGREDIENTES

- 2-3 tomates
- 3-4 zanahorias
- 2-3 cebollas moradas
- 1 pimiento rojo
- 4 patatas
- 6 dientes de ajo
- Especias: tomillo, romero, pimienta negra

PREPARACIÓN

1. Corta las patatas en gajos, los pimientos en tiras, las cebollas en cuatro y las zanahorias a la mitad. Los tomates y los ajos los dejamos tal cual.
2. En una bandeja de horno pon papel de hornear, y pon las verduras encima.
3. Añade aceite de oliva, sal y las especias.
4. Hornea a 180°C durante 45 min-1h.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas