

Ingredientes

- Calabacines
- Berenjenas
- Espárragos verdes
- Pimientos verdes
- Pimientos rojos
- Tomates
- Setas
- Aceite de oliva virgen
- Sal

Verduras a la plancha

Preparación

Calentamos bien la plancha. Limpiamos las verduras y cortamos las berenjenas en bastones, los pimientos en tiras, los espárragos quitando la parte inferior del tallo, las setas en trozos medianos y el calabacín y los tomates en rodajas. Salamos las verduras al gusto. Vertemos un poco de aceite en la plancha, ponemos las verduras y las dejamos hacerse de 6 a 8 minutos.



Receta: Juani