VERDURAS PROVENZAL
4 porciones

Ingredientes:

- ¼ de barra de mantequilla
- 4 aros de cebolla
- 1 calabaza, cortada diagonalmente, cocida en agua
- 2 zanahorias, peladas, cortadas diagonalmente y cocidas en agua
- 2 jitomates, cortados en rebanadas
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de perejil, picado
- ¼ de taza de caldo de pollo

Horno precalentado a 180° C

Método de Preparación:

1. En una sartén caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega la calabaza y las zanahorias. Sazona y cocina hasta que estén suaves.

2. En un refractario coloca una rebanada de jitomate, una capa de zanahoria, calabaza y cebolla, repite el procedimiento hasta formar 4 torres de verduras. Báñalas con el aceite de oliva, espolvorea el perejil y añade el caldo de pollo. Hornea durante 15 minutos.

3. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.
Tiempo de Horneado: 15 min.
Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****