



BROCHETAS DE VERDURAS AL HORNO

4 porciones

Ingredientes:

- 20 champiñones
- 1/2 cebolla morada cortada en cubos
- 2 pimientos morrón sin semillas y cortado en cubos
- Palillos, para brochetas
- ¼ de taza de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo
- Tomillo seco
- Sal y pimienta, al gusto

Horno precalentado a 180° C

Método de Preparación:

1. Arma las brochetas, primero un champiñon, cebolla y pimiento morrón. Repite el procedimiento hasta terminar con todos los ingredientes.
2. Licúa el aceite de oliva con los ajos y el consomé de pollo hasta integrar perfectamente. Coloca las brochetas en un refractario, baña las brochetas con lo anterior, espolvorea el tomillo y sazona al gusto tapa el refractario con papel aluminio. Hornea durante 25 minutos o hasta que la verdura esté suave.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Tiempo de Horneado: 25 min

Grado de Dificultad: **

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