

Escalivada rápida

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 25 '
- 4



Comentario nutricional

Esta receta puede servir para acompañar carnes y pescados aportando los beneficios de las verduras y pocas calorías.

Modo express

1. Corte la berenjena y el pimiento por la mitad en sentido longitudinal. Corte la cebolla en cuartos, sin pelarla.
2. Introduzca las verduras en la cubeta, sale y añada un chorro de aceite. Programe el menú Horno 25 minutos a 169°. Cuando acabe, deje la verdura en

la cubeta otros 10 minutos para que las verduras se acaben de cocer.

3. Pele todas las verduras, córtelas a tiras y aliñelas con aceite, vinagre y sal al gusto. También puede espolvorear un ajo finamente picado.