

# Verduras al horno con albahaca

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 15 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Esta misma receta la puede hacer con verduras diferentes como setas, espárragos trigueros o calabacín dando el toque final con la albahaca.

## Modo express

1. Lave bien las verduras (no es necesario que pele las patatas). Corte los tomates y las berenjenas por la mitad y hágalas unas incisiones con el cuchillo en forma de aspa para que se cuezan antes; haga lo mismo con las patatas.
2. Corte los pimientos en cuartos y retire las pepitas y los filamentos blancos. Elimine el tallo de los champiñones y corte los ajos en dos.

3. Pique muy fina la albahaca con una batidora de mano y mézclela con 1/4 de medida de aceite.
4. Disponga todas las verduras en la cubeta junto con el resto del aceite. Remueva y salpimiente.
5. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 169º durante 15 minutos.
6. Coloque las verduras en una fuente y aliñe con el aceite de albahaca.