

Crujiente de calabacín



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crujiente-de-calabacin>

Preparación

Pelar las papas y cortarlas en cubos pequeños. Hacer lo mismo con el zucchini pero cortar en cubos más grandes. Luego, triturar los 3 dientes de ajo en un mortero. Agregarle el romero y machacar también. Finalmente, agregue la cucharada de aceite de oliva y revuelva bien. Añadir las papas y el zucchini a la mezcla. Llevar a horno precalentado a 250°C y cocinar durante 30-35 minutos.

Ingredientes

- 1-1/2 unidad/es Zucchini
- 1-1/2 Papa mediana
- 1 puñado/s Romero
- 3 diente/s Ajo
- 1 Pimiento rojo seco
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Pimienta negra
- 1 poco Sal

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Primavera, Verano, Verano, Otoño, Otoño, Invierno, Invierno, Invierno, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Chicas delgadas, Guarniciones, Appetizer-Entrada

