

Crumble de verduras grilladas



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crumble-de-verduras-grilladas>

Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Cortar las verduras en cuadraditos y asarlas a la parrilla con tomillo, romero y albahaca, a fuego medio durante un par de minutos. Subir el fuego y terminar de asarlas a fuego vivo, removiendo continuamente. Cuando las verduras estén asadas, ponerlas en una fuente que pueda ir al horno. Espolvorear con queso rallado o poner una rebanada de queso cremoso, que funda en el horno, al gusto. Aparte, mezclar en un bol, con las manos, la harina con la manteca a temperatura ambiente, el queso rallado, un golpe de sal y otro de pimienta, y un poco de albahaca y mezclar con la punta de los dedos hasta obtener unas migas de tamaño medio. Espolvorear por encima de las verduras y el queso, y poner en el horno a media altura, unos 25 minutos o hasta que la superficie esté tostada. Disfrute! Fuente: <http://www.tengounhornoysecomousarlo.com/>

Ingredientes

- ✓ 1 Zucchini
- ✓ 1 Berenjena
- ✓ 1 Cebolla mediana
- ✓ 2 Pimientos (uno rojo y uno verde)
- ✓ 1 taza/s Queso rallado
- ✓ 1 poco Tomillo
- ✓ 1 poco Romero
- ✓ 1 poco Albahaca
- ✓ 100 gramo/s Harina integral
- ✓ 40 gramo/s Manteca
- ✓ 60 gramo/s Queso rallado
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

