

# Tian de vegetales



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tian-de-vegetales>

## Preparación

PASO 1: Precalentar el horno a 150°C. Fría el ajo y la cebolla en una sartén con aceite de oliva hasta que estén suaves (unos cinco minutos). PASO 2: . Mientras la cebolla y el ajo se saltean, rebane finamente el resto de las verduras PASO 3: Rocíe el interior de un molde cuadrado de 8x8 con spray antiadherente. Coloque la cebolla y el ajo salteados en el fondo del plato. Colocar las verduras en rodajas finas en el molde en posición vertical, en un patrón alternativo. Espolvorear generosamente con sal, pimienta y tomillo. PASO 4: Cubra el plato con papel aluminio y hornee por 30 minutos. Retire el papel de aluminio, cubra con el queso y hornee durante otros 15-20 minutos o hasta que el queso esté dorado.

## Ingredientes

- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 Cebolla picada
- 1 cucharadita de Ajo picado
- 1 Zucchini
- 1 Zucchini amarillo
- 1 Papa
- 1 Tomate
- 1 cucharadita/s Tomillo seco
- 1 taza/s Queso rallado
- Sal a gusto
- Pimienta a gusto

## Categorías

Vegetariana, Vegetales, Plato Principal

