

Verduras al horno

Ingredientes (orientativos) para 6 personas:

- 1 berenjena
- 1 calabacín
- 1 patata grande
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 3 tomates medianos
- 1 cebolla
- 1 hinojo
- 1/4 kg. de champiñones
- 1 docena de espárragos trigueros
- 4 cucharadas generosas de aceite de oliva
- sal y pimienta



Preparación:

Lavar la berenjena y el calabacín y cortarlos en rodajas de 1/2 cm. Pelar, lavar y cortar la patata en rodajas finas. Quitar a los pimientos rojo y verde las pepitas y el tallo; lavarlos y cortarlos longitudinalmente en 4 trozos.

Lavar los tomates y partarlos en dos. Pelar la cebolla, lavarla y cortarla formando aros. Limpiar y lavar el hinojo separando sus hojas una a una. Cortar la parte arenosa del pie de los champiñones, lavarlos bien para quitarles toda la tierra y partarlos por la mitad. Quitar a los espárragos la parte dura del tallo y lavarlos.

Encender el horno a 250° C. Untar con un poco de aceite una fuente de hornear. Colocar todas las verduras (formando capas, ordenando cada tipo de verdura, una sobre otra en una fuente redonda, como un pastel, o formando hileras ordenadas en una fuente rectangular) salpimentar y repartir por encima el resto del aceite.

Hornear durante 45 minutos o hasta que las verduras estén en su punto, según el gusto.

Comentarios:

Se pueden utilizar todas estas verduras o sólo algunas de ellas, y también incorporar otras como el brocoli, las setas, etc.