



<https://www.mepillasquisando.com>



VERDURAS AL VAPOR



INGREDIENTES:

- 300 gr. De patatas medianas.
- 3 Zanahorias.
- 2 Calabacines.
- 2 Berenjenas.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Si disponemos de una vaporera, ponemos en la primera bandeja las patatas, en la segunda la zanahoria y en la tercera la berenjena y el calabacín. Sazonamos y aliñamos al servir. Si no disponemos de la vaporera, con una olla y un colador de rejilla metálica. Esta otra forma es más laboriosa pero salen igual de ricas.

<https://www.mepillasquisando.com>