



<https://www.mepillasquisando.com>



SURTIDO DE VERDURAS GRATINADAS



RECETA PARA MICROONDAS

INGREDIENTES:

- 2 Berenjenas.
- 2 Calabacines.
- 1 Manojito de Ajos tiernos.
- 2 Alcachofas.
- 1 Zanahoria.
- 150 gr. de Queso para fundir.
- 3 Dientes de Ajo.
- 3 Cucharadas de Crema de Leche.
- Sal, Pimienta y Perejil.

ELABORACIÓN:

Cortamos en tiras alargadas los calabacines y las berenjenas. Partimos las alcachofas en 4 trozos cada una. Colocamos los ajos tiernos y el resto de las verduras en un recipiente, salpimentamos. Ahora metemos al microondas y cocinamos a media/alta potencia durante 14 minutos. Colocamos en un bol el queso derretido, los ajos machacados, la crema de leche y el perejil picado. Verter por encima de las verduras y gratinar.

<https://www.mepillasquisando.com>