MARÍA



ENSALADAS · VEGETARIANO

Ensalada templada

45min 2 raciones

Ingredientes

- Patatas
- Calabacín
- Ajos
- Chalotas
- Tomates cherry
- Piñones u otro fruto seco
- Pesto rosso
- Bolas de mozzarella
- Sal
- Aove
- Vinagre de módena

Elaboración

1. Pelamos las patatas y las cortamos en cuadrados, lo mismo con el calabacín
2. Añadimos en un bol lo anterior junto con varios dientes de ajo sin pelar, chalota y cherrys
3. Aliñamos con sal, aove y vinagre de módena
4. Echamos esto en un recipiente apto para horno y llevamos al horno precalentado a 175° durante 40-45 minutos
5. En este tiempo, se puede preparar el pesto rosso que tenéis anteriormente subido
6. Una vez hayamos comprobado que las patatas están bien cocinadas, sacamos todo a un plato y decoramos con piñones, unas cucharadas de pesto y unas bolas de mozzarella

RECOMENDACIONES

Es un acompañamiento ideal para platos de carne e incluso pescado a la plancha

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy