VERDURITAS AL HORNO CON BACON

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARISU **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- VERDURAS, BACON

Preparación:

Paso 1

Se unta un molde conun poco de aceite de oliva, y se pone una base de rodajas de patatas no demasiado finas, encima una capa de cebollas blancas y moradas a rodajas, encima tiras de pimiento rojos y verdes de los de asar, se le pica un ajito muy finito, se salpimenta, se le espolvorea vino fino por encima, unas gotas de aceite de oliva y se le echa por encima tiras de bacon.Se mete al horno a unos 180º hadsta q esten las verduras tiernas.