Parrillada de Verduras

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

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Carmen Pinacho



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Baja en colesterol
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Hacer un plato único acompañandolo con arroz blanco y huevo cocido.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Calabacín
- 1 Pimiento Amarillo
- 4 Tomates
- 2 Cebollas
- Aceite de Oliva
- Zumo de limón
- Sal
- Pimienta
- Romero picado

Preparación:

Paso 1

Lavar y cortar los calabacines en rodajas finas y el pimiento amarillo. Lavar y cortar los tomates en cuartos. Pelar y cortar las cebollas.

Paso 2

Ponemos a calentar la plancha o parrilla con una gotas de aceite y doramos las verduras unos 10 minutos. Sazonamos con el zumo de limón, sal, pimienta y el romero picado fino. Servir bien caliente.