



INGREDIENTES

- ½ ramillete de salvia
- 1 zanahoria
- 1 calabacín
- 1 berenjena pequeña
- 1 pimiento amarillo
- 1 pimiento rojo
- Sal y pimienta
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 100 g de beicon
- 1 limón

COCCIÓN

- 12 min
- 220
- Turbo
- Nivel del horno 1
- Nivel del horno 4



VERDURAS ASADAS CON BEICON Y SALVIA

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Elige 8 hojas de salvia con buen aspecto, resérvalas y pica el resto en juliana. Pela la zanahoria, lava el calabacín y la berenjena, y trocéalo en rodajas de unos 5 mm de grosor. Limpia el pimiento rojo y el pimiento amarillo y trocéalo en rodajas de 10 mm.
- 2 En un cuenco, mezcla las verduras con la salvia picada, salpimienta y agrega el aceite de oliva. Después, distribúyelas uniformemente en una bandeja de horno. En otra bandeja, extiende el beicon. Exprime el limón y vierte la mitad del zumo sobre el beicon.
- 3 Cocina el beicon en el nivel 4 y las verduras en el nivel 1, con el programa “Turbo” a 220 °C durante 12 minutos. Sazona las verduras con el resto del zumo de limón, sal y pimienta. Pon el beicon en un papel de cocina para que absorba la grasa.

Presentación

Dispón las verduras en un plato calentado previamente y decora con el beicon y las hojas de salvia.