Receta de Hortalizas a la Provenzal

20 Sep 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de verduras para tod@s l@s amantes de este tipo de comida más sana, resultan muy buenas y como están al horno, pues os ayudarán con vuestra dieta, seguro que os gustarán estas **Hortalizas a la Provenzal**.

Ingredientes

- Berenjenas (una)
- Calabacín (uno)
- Tomate (uno)
- Cebolla (una)
- Ajos (dos dientes)
- Hierbas aromáticas:Tomillo, Romero y Albahaca
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar la cebolla, la berenjena el calabacín y el tomate, todo en rodajas a vuestro gusto, reservarlas
2. Pelar y picar los dientes de ajo, refreírlos en un poco de aceite
3. Precalentar el horno a 170º
4. Pincelar con ese aceite al ajo una fuente para horno
5. Colocar las rodajas de las hortalizas intercalándolas y apretándolas
6. Añadir las hierbas aromáticas al gusto, rociarlas con un chorro de aceite y salpimentar al gusto
7. Meter al horno y dejar aproximadamente una hora a 170º
8. Servir y....buen provecho!!!