



Antipasti de verduras

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	30 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V4000 45 a partir de 2021

Un toque de Italianità para la mesa y el buffet: Las verduras asadas como antipasti aportan color, sabor y ligereza mediterránea a la mesa y son una delicia frías o calientes.

Verduras

- 1 Berenjena, en rebanadas de aprox. 1 cm de grosor
- 1 Calabacín, en rebanadas de aprox. 1 cm de grosor
- 1 Pimientos rojos, troceado
- 1 Cebolla roja, en tallado
- 1 Diente de ajo, en rodajas finas
- 5 Ramitas Tomillo, Hojitas arrancadas
- 3 Ramitas Romero, Agujas arrancadas, picadas gruesas
- 2 Cucharada sopera Aceite de oliva
- 1 Cucharadita Sal

Adobo

- 1 Limón, Un poco de ralladura y zumo
- 2 Cucharada sopera Aceite de oliva
- ½ Manojó Albahaca, Hojas arrancadas, finamente picadas
- 1 Diente de ajo, prensado
- 1 Cucharadita Miel líquida
- ¼ Cucharadita Escamas de chile





¼ Cucharadita Sal

un poco Pimienta

Verduras

Precaliente la cámara de cocción a 230 °C con aire caliente con inyección de vapor. Mezclar la berenjena y todos los ingredientes restantes en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Colocar la bandeja en la cámara de cocción precalentada y cocinar durante unos 25 minutos. Apagar el vapor y asar durante unos 5 minutos. Retirar y refrigerar un poco.

Aire caliente con inyección de vapor (230 °C)

Introducir los alimentos

Aire caliente con inyección de vapor 230 °C durante 30 Min.

Adobo

Mezclar la ralladura de limón y el zumo con todos los ingredientes restantes en un bol grande. Añadir las verduras a la marinada mientras aún están calientes, mezclar, tapar y dejar marinar. durante un mínimo de 30 minutos.

Consejos

Servir caliente o frío como guarnición aromática con carne al grill, como aperitivo con pan crujiente y aceitunas, con burrata o mozzarella para un almuerzo ligero, sobre pizza o focaccia.

El antipasti de verduras puede conservarse tapado en el frigorífico durante unos 4 días.

Accesorios

Bandeja

