



Brochette de Vegetales Apto celíacos

Ingredientes:

Cebolla

1 unidad.

Pimiento rojo

½ unidad.

Pimiento verde

½ unidad.

Pimiento amarillo

½ unidad.

Zucchini

1 unidad.

Berenjena

½ unidad.

Champignones

12 unidades.

Muzarella

50 gr.

Procedimiento:

Cortar la cebolla y todos los pimientos morrones en cuadrados de unos dos centímetros

aproximadamente.

Cortar el zucchini y la berenjena en cubos de unos dos centímetros.

Armar los brochettes intercalando los ingredientes e ir acomodándolos en las 4 cavidades de la base del BroCheff.

Cortar el excedente de palillo; tapar hasta donde nos permita el espacio y cocinar a potencia máxima durante unos 4 minutos.

Abrir, colocar la muzarella y gratinar por 30 segundos con la tapa abierta.

