

Verduras sobre salsa muhamara

🕒 15 minutos

👤 Fácil

👥 4 Personas

✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 pack de Micro al vapor Brócoli, zanahoria y coliflor.
- ❑ 250 g de pimiento rojo asado
- ❑ 100 g de nueces
- ❑ 130 ml de aceite de oliva
- ❑ 1 diente de ajo
- ❑ Comino al gusto
- ❑ Pimentón dulce al gusto
- ❑ Sal y pimienta negra
- ❑ ½ zumo de limón
- ❑ 20 ml de vinagre balsámico
- ❑ 20 g de pipas de calabaza
- ❑ 20 g de pipas de girasol
- ❑ 10 g de semillas de sésamo



Cocina nuestras verduras Florette al microondas siguiendo las instrucciones del pack.



Junta todos los ingredientes para hacer la salsa muhamara (pimiento, nueces, 50ml de aceite de oliva, 1 diente de ajo, comino al gusto, pimentón dulce, sal, pimienta negra y el zumo de medio limón) y tríturalos.



Extiende sobre un plato una base de la salsa muhamara.



Para preparar la vinagreta, junta en un bol el resto del aceite (80ml), el vinagre, las pipas y las semillas.



Coloca las verduras encima de la salsa muhamara y decora con la vinagreta por encima.

Productos de esta receta



Micro al vapor Brócoli, zanahoria y coliflor

· HUERTOS DE PROXIMIDAD ·
Florette