



Verdura gratinada

Ingredientes

- 800 gr. de puerros
- 400 de pimientos rojos
- 400 de champiñones
- 4 tomates
- 4 cucharadas de aceite
- 150 gr. de queso danés
- perejil
- mejorana y pimienta.

Preparación

Cortar los puerros a rodajas y los pimientos en tiras, saltear en el aceite, a los 3' añadir los champiñones cortados en láminas y los tomates partidos en cuartos, saltear otros 2' y repartir en fuente de horno, espolvorear de queso y gratinar, adornar con perejil y las hierbas .