

VEGETALES BABY GRILLADOS CON QUESO DE CABRA



Ingredientes

- 3 Unidades de zucchini (zapallitos italianos enanos)
- 3 Unidades berenjenas enanas
- 8 Unidades cebollín enanos
- 2 Cucharadas aceite de oliva
- 4 Rebanadas de queso cabra
- 1 Tableta de caldo de costilla MAGGI® EQUILIVE®
- Pimienta a gusto

Preparación

1.- Corta en rebanadas de 0,5 cm de grosor el zucchini y las berenjenas, cocina en una grilla o plancha a fuego medio por ambas partes, hasta dorarlos levemente, luego continúa con los cebollines enteros repitiendo el mismo proceso. Condimenta con la tableta de caldo de costilla MAGGI® previamente desmenuzada y un toque de pimienta a gusto (solo un poco)

2.- Dispone las verduras intercaladas comenzando con las rebanadas de queso, continúa con la berenjena y luego el zucchini, repite una vez más y decora con los cebollines, pincha con mondadientes y vierte en pocillo con aceite de oliva y sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	117 Kcal
Proteínas:	5.7 g
Grasa Total:	8.1 g
Colesterol:	12 mg
H. de Carbono:	6.6 g
Fibra Dietética:	3,2 g
Sodio:	202 mg