

VEGETALES BABY GRILLADOS CON QUESO DE CABRA



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:	110 mg

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 Come Bien, Vive Bien MAGGI® 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 Come Bien, Vive Bien 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.