

Berenjena y calabacín al horno.

INGREDIENTES:

1 Calabacín.

1 Berenjena.

4 dientes de ajo pelados.

½ Taza de aceite de oliva virgen extra.

Un puñado de perejil.

Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

- Lavar muy bien con agua los vegetales.
- Eliminar los extremos de los vegetales y cortarlos en rebanadas de 8 milímetros aproximadamente.
- En la licuadora coloca los ajos, el aceite, el perejil y sazona con sal y pimienta al gusto, licúalo bien.
- Coloca los vegetales en bandejas de hornear con un papel por debajo o una manta de silicona.
- Pinta bien los vegetales con el aceite de ajo.
- Hornear en un horno pre calentado a 180° C / 350° F, de 20 a 25 minutos hasta que estén dorados.
- Sirve los vegetales calientes.