

Receta de Parrillada de Verduras con Huevo

07 Sep 2017



Buenos días a tod@s, para este jueves de Septiembre os dejo una riquísima **Parrillada de Verduras**, he pensado que añadiéndola un huevo quedaría un plato mucho más rico ya que los huevos suelen gustar a casi tod@s, seguro que vuestra familia quedará encantada con este delicioso plato.

Ingredientes

- Calabacín (uno o dos)
- Patatas (dos o tres)
- Alcachofas (uno o dos botes)
- Huevos frescos
- Pimientos morrones (uno o dos botes)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar el calabacín y cortarlo en rodajas
2. Lavar las patatas y cortarlas en trozos
3. Escurrir el agua de las alcachofas y los pimientos morrones
4. En una plancha con unas gotas de aceite de oliva, echar las patatas y los calabacines con un poco de sal y dejar que se vayan asando
5. Asar las alcachofas y los pimientos morrones
6. Freír los huevos o hacerlos a la plancha
7. Colocar el huevo en el centro y alrededor poner las patatas, el calabacín, las alcachofas y los pimientos
8. En una fuente aparte poner el resto de las verduras y huevos para quien quiera repetir y.....buen provecho!!!