



VEGETALES AL HORNO CON QUESO LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 10 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 cda. de aceite de oliva
- 1 cebolla mediana
- 1 cdita. de ajo picado
- 1 calabacín mediano
- 1 calabaza mediana
- 1 papa mediana
- 1 tomate mediano
- 1 cdita. de tomillo seco
- Sal y pimienta al gusto
- Queso manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Con esta receta vas a hacer felices a todos los paladares de tu casa ¡y más a tus hijitos! Comienza precalentando el horno a 190°C. Corta la cebolla y el ajo, saltéalos en una sartén con aceite de oliva hasta que estén tiernos. Luego corta en rodajas finas el resto de las verduras.

Rocía una fuente con aceite en aerosol. Coloca el ajo y la cebolla en el fondo del plato, luego coloca las verduras en rodajas, de forma vertical. Ve alternando los distintos tipos de vegetales. Espolvorea con sal, pimienta y tomillo para que quede más sabroso. Cubre la bandeja con papel aluminio y lleva al horno durante 30 minutos. Retira el papel, agrega el queso manchego LaVillita y deja cocinar durante unos 15-20 minutos más, o hasta que el queso se haya dorado. ¡Riquisísimo! Ahora sí, querida. ¡Vamos por los niños a la escuela!

 LaVillitaMX  @LaVillita