

VERDURAS AL HORNO

Una receta deliciosa, ligera y sofisticada. Tiene la ventaja de que a los vegetarianos de la familia (cada vez hay más) les va a encantar. Yo la hago mucho, pero para que estén claras las cantidades y los tiempos, he copiado la del blog de El Comidista, que es más técnica. Ahí va:

Dificultad

Pelar, cortar, mezclar y mirar el punto. Dificilísimo.

Ingredientes para 8 personas

- 12 **zanahorias** de manojo
- 2 mandarinas
- 2 ramas de romero fresco
- 3 bulbos de **hinojo**
- 1 rama de tomillo fresco
- 1 limón
- 6 **chirivías** bien frescas
- 12 hojas de salvia
- Vinagre de vino blanco
- 6 **remolachas** bien frescas
- Un buen chorro de vinagre balsámico
- 1 cucharadita de orégano
- 1 kg de **patatas** de platillo
- 12 dientes de ajo
- 2 cucharadas de perejil fresco
- Sal
- Pimienta



1. Encender el horno a 200 grados centígrados. Preparar una bandeja de horno grande para ir poniendo las verduras unas al lado de otras a medida que las vayamos preparando, mezclándolas un poco con las manos para que se impregnen bien de líquidos y hierbas.
2. Lavar bien las zanahorias con un cepillo, cortarlas a lo largo y mezclar con el zumo de las mandarinas y la mitad del romero. Dejar también encima las mitades de mandarina vacías.
3. Lavar y cortar a lo largo en 6 los bulbos de hinojo. Mezclarlos bien con las hojas de tomillo y el zumo de limón, dejando las mitades vacías por encima.
4. Lavar bien las chirivías y cuartearlas a lo largo. Mezclarlas con las hojas de salvia y un buen chorro de vinagre de vino blanco.

5. Lavar bien las remolachas y, si la piel es gruesa, pelarlas. Cortar las remolachas a octavos si son pequeñas o en bastoncillos si son muy tochas. Mezclarlas bien con un buen chorro de vinagre balsámico y orégano (es el momento de lavarse las manos a conciencia).
6. Limpiar bien las patatas con un cepillo y cortarlas por la mitad. Mezclar bien con el resto de las hojas de romero y los dientes de ajo.
7. Poner un chorro generoso de aceite por encima de todas las verduras, y hornear durante una hora o hasta que se vean crujientes. Emplatar y servir inmediatamente.