

VERBENA DE VERDURAS CON VINAGRETA

Ingredientes: (8 personas)

Para la vinagreta:

- 60 gr. de aceite de oliva
- 20 gr. de vinagre
- 100 gr. de pimiento verde
- 100 gr. de pimiento rojo
- 100 gr. de cebolla
- 1 huevo duro
- Hojas de perejil y sal

Para el recipiente varoma:

- 400 gr. de patatas con piel
- 300 gr. de berenjenas
- 150 gr. de zanahorias

- 150 gr. de alcachofas naturales o congeladas
- 100 gr. de cebolla
- aceite de oliva, sal y pimienta

Para la bandeja Varoma:

- 200 gr. de guisantes (pueden ser congelados)
- 300 gr. de calabacines

Para el Vaso:

- 1 litro de agua

Preparación:

Ponga en el vaso todos los ingredientes de la vinagreta (incluido aceite y vinagre) y trocéelos 6 segundos a velocidad 3 y ½. Vierta en una salsera y reserve.

Ponga las verduras en el recipiente Varoma partidas en rodajas y lo más verticalmente posible para no tapar los orificios. Ponga los guisantes y calabacines en rodajas en la bandeja, introduzca esta en el recipiente y tápelo asegurándose de que cierra bien. Reserve.

Ponga el agua en el vaso y programe 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando empiece a salir vapor, quite el cubilete de la tapadera y coloque sobre la misma el recipiente Varoma con las verduras. Programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Compruebe la cocción de las verduras. Si no estuvieran bien cocidas, programe unos minutos más.

Sirva las verduras con la salsa vinagreta.