



VERDURAS ASADAS CON CREMA DE AGUACATE



4 personas

INGREDIENTES

Para los chips de verduras:

- 2 remolachas
- 2 zanahorias grandes
- 1 batata
- 2 ramitas de perejil
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Cilantro molido
- Chile
- 6 cucharadas de avellanas tritурadas

Para la crema de aguacate:

- 1 aguacate maduro
- 1 chalota finamente picada
- 2 hojas de cilantro finamente picadas
- Medio chile rojo picado
- Medio chile verde picado
- 4 cucharadas de aceite de girasol
- 4 cucharadas de crema agria
- El zumo de 1 limón
- 1 cucharadita de azúcar moreno
- Tabasco y sal

ELABORACIÓN

Pelar las verduras y cortarlas en tiras del tamaño de una patata frita. Colocar los palitos de verduras en una bandeja para hornear y sazónalas con aceite, sal, pimienta, perejil, cilantro, chile y espolvorear finalmente con las avellanas tritурadas.

Precalentar el horno a CircoTherm® a 180 grados. Hornear las verduras en la posición de 3 altura del horno durante unos 30 minutos, hasta que estén doradas.

Es posible que durante este tiempo tengas que rectificar añadiendo un poco de sal a las verduras.

Mientras tanto, prepara la crema de aguacate. Añade en un vaso de batidora todos los ingredientes restantes y triturar hasta que quede una masa fina y uniforme.

Servir los chips de verduras con la crema de aguacate.