

# ENSALADILLA DE VERDURAS ASADAS

4 raciones

45 min

Fácil

Invierno · Otoño · Primavera

Ensaladas · Guarniciones · Vegetarianas · Verdura



## Información nutricional

Valores por ración

Energía

**256 kcal**

Grasas

**17 g**

Fibra

**4 g**

Proteínas

**14 g**

Carbohidratos

**13 g**

Sal

**2 g**

## Ingredientes

- 300 g de berenjena
- 200 g de pimiento rojo
- 200 g de cebolla
- 200 g de setas
- 200 g de queso mozzarella
- 20 g de aceite de oliva
- 20 g de vinagre balsámico
- 1 diente de ajo
- Pimienta
- Sal

# Preparación paso a paso

## TRADICIONAL

- 1** Precalienta el horno a 200 °C.
- 2** Coloca enteras en una bandeja las berenjenas, los pimientos y las cebollas; hornea hasta que estén asadas.
- 3** Saca, deja templar, retira piel, semillas y tallos; corta las verduras en tiras.
- 4** Lava las setas, escurre, corta en tiras y saltéalas en una sartén con sal y pimienta.
- 5** Mezcla en una ensaladera las verduras asadas y las setas; añade la mozzarella en cubos y reserva.
- 6** Para la vinagreta, tritura con minipimer el aceite, el vinagre, el ajo y la sal hasta emulsionar; sirve la ensaladilla y rocía con la vinagreta.

## THERMOMIX

- 1** Precalienta el horno
- 2** Pon el horno a 200 °C (calor arriba y abajo).
- 3** 2) Asa las verduras (se hace en horno)
- 4** Coloca las berenjenas, el pimiento rojo y la cebolla ( enteros en una bandeja.
- 5** Asa hasta que estén bien tiernos y la piel se oscurezca ligeramente (aprox. 30-40 min, según tamaño).
- 6** Saca la bandeja, deja templar 10 min.
- 7** Pela la berenjena y la cebolla, retira piel/semillas del pimiento.
- 8** Corta todo en tiras y pásalo a una ensaladera.

- 9** Limpia y corta las setas, ponlas en el vaso y programa 6 min / Varoma / :giro\_inverso: / :vel\_cuchara:
- 10** Escurre si han soltado líquido y añade las setas a la ensaladera.
- 11** Salpimenta al gusto.
- 12** Enjuaga el vaso si lo ves necesario.
- 13** Añade: 20 g aceite de oliva + 20 g vinagre balsámico + 1 diente de ajo + sal.
- 14** Tritura 10 seg / vel 6.
- 15** Emulsiona 10 seg / vel 4 (debe quedar ligada).
- 16** Añade a la ensaladera la mozzarella (200 g) en cubos.
- 17** Vierte la vinagreta por encima y mezcla suavemente para no romper la mozzarella.
- 18** Prueba y ajusta sal/pimienta.
- 19** Sirve fría o templada. Si puedes, deja reposar 10-15 min ya aliñada (sin pasarte para que la mozzarella mantenga textura).

---

## Consejos

- Asa las verduras enteras y déjalas templar antes de pelarlas: se desprende mejor la piel y conservan jugosidad.
- Para que la ensaladilla quede más sabrosa, mezcla las verduras con la vinagreta y deja reposar 10-15 minutos antes de añadir la mozzarella.
- Saltea las setas a fuego vivo para que doren y no se cuezan en su propio agua; salpimenta al final.

- Si quieres una textura más “fresca”, corta la mozzarella en dados pequeños y añádela justo al servir para que mantenga firmeza.
- Para una versión templada, sirve las verduras recién asadas (templadas) y añade la vinagreta al momento; la mozzarella se funde ligeramente y queda muy cremosa.