



#### INGREDIENTES:

- 1 coliflor cortado en flores
- 2 puñados de zanahoria cortadas a lo largo
- 1 cebolla cortada
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- pimienta negra triturada
- 2 cucharadas de vinagre de jerez
- ½ cucharada de jarabe de arce
- 1 cucharadita de mostaza de dijon
- ½ cucharada de ralladura de limón
- 1 cucharada de perejil picado (opcional)

# Verduras cocidas con vinagreta

## Preparación

1. Precaliente el horno a 425 °F. Forre una fuente con papel vegetal y coloque las verduras.
2. Cubra con 2 cucharadas de aceite de oliva y condimente con pimienta negra. Cocine 30 minutos hasta que esté cocido.
3. Para hacer la vinagreta, mezcle el resto de aceite de oliva, el vinagre, el jarabe de arce, la mostaza, la ralladura de limón y el perejil.
4. Cuando las verduras estén totalmente cocidas y tibias, agregue la vinagreta y deje cubierto.
5. Finalice con ralladura de limón adicional y perejil.