

Cebollines asados

Tiempo total: 40 minutos

Dificultad: Baja

Porciones: 4 a 8

Ingredientes:

- 8 cebollines grandes
- Aceite de oliva
- Vinagre balsámico
- Sal de mar
- Pimienta

Preparación:

- 1.- Cortar a lo largo los cebollines con la parte verde incluida.
- 2.- Cortar la parte verde al final para que quepan bien en la lata del horno. Ponerlos ordenados en la lata del horno.
- 3.- Rociarlos con aceite de oliva, aceto balsámico, sal de mar, pimienta.
- 4.- Meter al horno a 240 grados hasta que se empiecen a dorar y estén suaves.
- 5.- ¡Quedan cremosos en la parte del centro y crujientes en la parte verde! Son una delicia!!