

PLATO DE FONDO

PAPAS CHILOTAS CON AJO Y PERAS



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- Papas negras chilotes
- Berenjenas en cubos grandes
- 2 peras firmes en cubos
- Racimo de ajo cortados a la mitad (horizontalmente)
- 2 cebollas moradas
- Pimentones
- Verduras a gusto
- Romero

Preparación:

- En una fuente, poner aceite de oliva y agregar papas negras chilotes, berenjenas en cubos grandes, 2 peras firmes en cubos, racimo de ajos cortados a la mitad horizontalmente, 2 cebollas moradas, pimentones y todas las verduras que te gusten y que tengas en la casa.
- Agregar a las verduras Romero más aceite de oliva más los aliños que más te gusten. Llevar al horno a 220° hasta que las verduras se doren y estén blandas.

