

Butifarra al horno con tomates cherry acompañado de verduras asadas y alioli

<650 calorías

Cocinando: 10 min • Listo en: 40 min

11



Butifarra



Alioli



Brócoli



Tomate cherry



Pimiento



Espesias italianas



Perejil



Cebolla

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno.

Ingredientes

	2P	4P
Butifarra* 14)	250 gramos	500 gramos
Alioli 8)	1 sobre	2 sobres
Brócoli	500 gramos	1000 gramos
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Espesias italianas	1 sobre	2 sobres
Perejil*	½ unidad	1 unidad
Cebolla	½ unidad	1 unidad

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	599 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2301/ 550	385/ 92
Grasas (g)	33,7	5,6
de las cuales saturadas (g)	11,0	1,8
Carbohidratos (g)	22,8	3,8
de los cuales azúcares (g)	14,8	2,5
Proteínas (g)	30,5	5,1
Sal (g)	2,5	0,4

Alérgenos

8) Huevo 14) Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



Hornea la butifarra

Precalienta el horno a 200°C. Divide la **butifarra** por la mitad, de forma que queden dos **butifarras** del mismo tamaño. Coloca las **butifarras** en una bandeja de horno con papel de horno y cocina en el estante superior durante 5-10 min, hasta que se doren ligeramente.



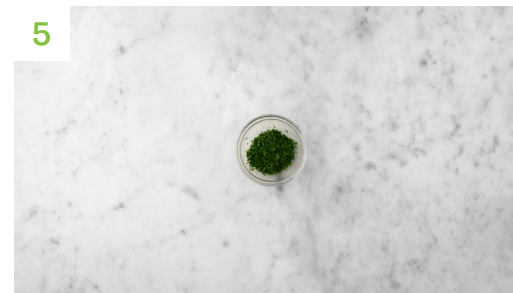
Hornea los tomates cherry

Corta los **tomates cherry** por la mitad. Cuando queden 10 min para que las **verduras** estén listas, agrega los **tomates cherry** a la bandeja de horno y cocina los 10 min restantes.



Prepara las verduras

Mientras tanto, corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Córtales en cuadrados de 2 cm. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. Corta el **brócoli** por la mitad y retira el tallo. Luego, córtalo en floretes medianos.



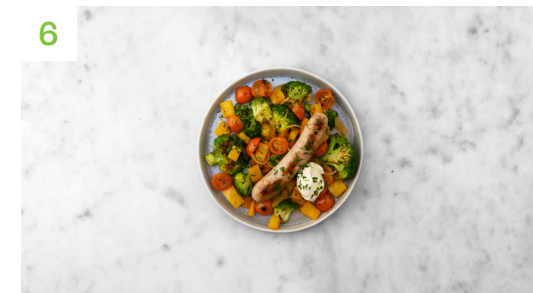
Pica el perejil

Deshoja y pica finamente la mitad del **perejil** (doble para 4p). Reserva hasta el emplatado.



Hornea las verduras

Coloca el **pimiento**, la **cebolla** y el **brócoli** en la bandeja de horno junto a las **butifarras**. Agrega un chorrito de **aceite** y las **especies italianas** y remueve bien, de forma que queden bien aderezadas. Hornea las **verduras** y **butifarras** durante 17-20 min, hasta que las **verduras** queden tiernas.



Emplata y disfruta

Cuando las **verduras** estén listas, sírvelas en la base de los platos y coloca la **butifarra** encima. Sirve el **alioli** sobre el plato y espolvorea el **perejil** picado a tu gusto.

¡Que aproveche!