# Tian de verduras a la Provenzal

## Raciones para 1

- ❏ 30 ml
  Aceite de oliva virgen extra
- ❏ 15 g
  Salsa de tomate
- ❏ 2
  Cebollas moradas, peladas
- ❏ 3
  Tomate, medianos
- ❏ 1
  Calabacín
- ❏ 1
  Berenjena
- ❏ 10 g
  Hierbas provenzales
- ❏
  Sal
- ❏
  Pimienta nega
- ❏
  Ajo en polvo
- ❏ 20 g
  Queso parmesano, rallado

1. Antes de empezar a preparar el Tian de verduras, precalienta el horno a 200ºC.
2. Lava todas las verduras y lamina finamente con una mandolina para obtener un mejor resultado. En caso de usar un cuchillo, procura que todas las láminas sean del mismo grosor.
3. Engrasa una fuente de horno con un poco de aceite y cubre la base con la salsa de tomate.
4. Coloca las láminas de verduras en círculo, alternando unas con otras. Empieza por el borde y terminar por el agujero central.
5. Espolvorea las hierbas provenzales sobre las verduras, el ajo en polvo y salpimenta al gusto. Luego, riega toda la superficie con aceite de oliva para que queden más jugosas.
6. Cubre la fuente con papel de aluminio y hornea durante 30-40 minutos.
7. Cuando las verduras estén listas, retira el papel de aluminio, espolvorea la superficie con el queso parmesano rallado y hornea otros 15 minutos más.
8. Deja reposar el Tian de verduras unos minutos antes de servir, preséntalo en la mesa en la misma fuente y ¡a disfrutar!.

# Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tian-de-verduras-a-la-provenzal/