



Rábanos Asados al Limón

Rinde: 4-6 porción

Tamaño de porción: 1/2 taza

Ingredientes

1 manojo	Rábanos
1-2 cucharadas	Aceite de oliva (o canola)
1-2 clavos	Ajo, picado
1/4 cucharadita	Pimienta negra
1/2 unidad	Limón (amarillo), zumo
2 cucharadas	Cilantro picado (opcional)
	Una pizca de sal (opcional)

Equipo

- Cuchillo de chef
- Tabla de cortar
- Cuenco grande
- Cuchara para mezclar
- Bandeja
- Papel de horno

Método

1. Precaliente el horno a 400°F (o 375°F en convección) y prepare una bandeja con papel de horno
2. Lave, seque y corte los rábanos por la mitad
3. Mezcle rábanos en un bol grande con aceite, ajo picado, pimienta y sal opcional
4. Esparza las verduras uniformemente en una bandeja (sin sobrecargarla) y ase durante 20-25 minutos hasta que estén doradas y tiernas
5. Sirva con zumo de limón y el cilantro opcional

Consejos útiles

- Si sus rábanos son grandes, córtelos en cuartos para que cocinen más rápido
- Si no prefiere el cilantro, pruébelo con perejil, eneldo u orégano