



Ingredientes:

Rebollones "Mizclos"

Ajos

Perejil

Aceite de oliva virgen

Sal

Proceso:

- Lo primero que vamos a hacer es limpiarlos bien y quitarles la tierra (un consejo, ponerlos en agua las láminas para abajo y dejar un tiempo, la tierra irá cayendo, terminar de limpiar).
- Dejar escurrir que vayan perdiendo el agua.
- El horno lo pondremos a 180 °C que se vaya calentando
- Colocamos los rebollones en la bandeja con las láminas hacia arriba, los rociamos con un poco de aceite y aderezamos con sal.
- Los metemos al horno, estos en un principio soltarán el agua y el aceite evitará que se peguen a la bandeja.
- Preparamos el picado de ajos y perejil, una vez lo tengamos, le añadimos un buen chorro de aceite y movemos el preparado.
- Cuando veamos que los rebollones han soltado el agua, los sacamos, añadimos la picada por cada uno de los rebollones y volvemos a introducirlos al horno.
- Mantenerlos hasta ver que están en su punto, no demasiado hechos. 15' como tiempo de referencia.