



Roasted Veggie Sheet Pan Salad

Recipe from: Food52.com

Ingredients:

Sheet Pan Salad:

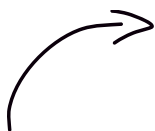
- 2 medium sweet potatoes
- 16 oz can chickpeas, rinsed and drained
- 1/2 red onion, thinly sliced
- 1/3 cup sliced almonds
- 4 cups sliced kale, stems removed
- 1/4 cup shredded cheddar cheese
- 1 small apple, thinly sliced
- salt & pepper, to taste

Lemon Balsamic Vinaigrette:

- 2 tbsp balsamic vinegar
- 1 tbsp lemon juice
- 1 tsp Dijon mustard
- 6 tbsp olive oil

Directions:

1. Preheat oven to 425° F and place a parchment-lined sheet pan in the oven while heating.
2. Whisk all vinaigrette ingredients together.
3. Cut sweet potatoes into 1/4- inch wedges. Toss potatoes with salt and two tablespoons vinaigrette. Toss chickpeas and red onion with a pinch of salt and 1 tablespoon vinaigrette in a separate bowl.
4. Spread sweet potatoes on the hot sheet pan in a single layer. Add chickpeas and onions to the sheet pan among the potatoes.
5. Roast for 25-30 minutes, until potatoes are tender. Add almonds and roast for 5-7 more minutes, until almonds are lightly toasted.
6. Toss kale with 1-2 tablespoons vinaigrette in a clean bowl. Add salt and pepper to taste.
7. Let sweet potatoes cool for 5-10 minutes. Toss with kale, cheddar, apples, and extra vinaigrette as needed. Adjust seasoning and save any leftover vinaigrette for later.



SCAN QR CODE FOR
MORE RECIPES!





Ensalada de verduras asadas al horno

Receta de: Food52.com

Ingredientes:

Ensalada en sartén:

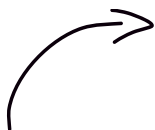
- 2 batatas medianas
- Lata de 16 oz de garbanzos, enjuagados y escurridos
- 1/2 cebolla roja cortada en rodajas finas
- 1/3 taza de almendras en rodajas
- 4 tazas de col rizada cortada en rodajas, sin tallos
- 1/4 taza de queso cheddar rallado
- 1 manzana pequeña, cortada en rodajas finas
- Sal y pimienta al gusto

Vinagreta balsámica de limón:

- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 6 cucharadas de aceite de oliva

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 425° F y coloque una bandeja para hornear forrada con papel pergamino en el horno mientras se calienta.
2. Bate todos los ingredientes de la vinagreta juntos.
3. Corte las batatas en rodajas de 1/4 de pulgada. Mezcle las papas con sal y dos cucharadas de vinagreta. Mezcle los garbanzos y la cebolla morada con una pizca de sal y 1 cucharada de vinagreta en un recipiente aparte.
4. Coloque las batatas en una sola capa sobre la bandeja para horno caliente. Agregue los garbanzos y las cebollas a la bandeja para horno entre las papas.
5. Asar durante 25-30 minutos, hasta que las papas estén tiernas. Agregar las almendras y asar durante 5-7 minutos más, hasta que las almendras estén ligeramente tostadas.
6. Mezcle la col rizada con 1 o 2 cucharadas de vinagreta en un recipiente limpio. Agregue sal y pimienta al gusto.
7. Deje que las batatas se enfríen durante 5 a 10 minutos. Mezcle con col rizada, queso cheddar, manzanas y vinagreta adicional según sea necesario. Ajuste la sazón y guarde la vinagreta restante para más tarde.



¡ESCANEE EL CÓDIGO QR PARA
OBTENER MÁS RECETAS!

