

CALABACINES CON TOMATE

Ingredientes para 4 personas:

- 2 calabacines grandes o 4 pequeños
- 2 tomates rojos
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolleta mediana
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- Una rama de albahaca fresca

Opcional: Queso rallado para servir



Preparación:

- 1º. Lavamos el calabacín y troceamos en láminas o dados regulares, de tamaño medio. Pelamos el tomate y picamos muy fino o lo trituramos.
- 2º. Ponemos al fuego el aceite en una sartén o cazuela y rehogamos la cebolleta y el ajo picados a fuego muy lento.
- 3º. Cuando estén sofritos el ajo y cebolleta agregamos el calabacín y damos unas vueltas. Al momento ponemos el tomate y dejamos que se guise todo sin añadir agua. Salpimentamos.
- 4º. Tapamos los primeros minutos la cazuela para que se retengan los líquidos. El calabacín soltará su agua, además de la que aporta el tomate.
- 5º. Cuando la salsa haya reducido y los calabacines estén tiernos pero enteros apartamos del fuego y añadimos la albahaca picada.

¡Con toque mediterráneo muy fresco y especial!