



INGREDIENTES

- ◆ 1 manojo de cebolletas
- ◆ 1 pimiento verde
- ◆ 1 calabacín
- ◆ 3 ó 4 tomates maduros
- ◆ Aceite de oliva
- ◆ Sal

PREPARACIÓN

- 1.- Picamos la cebolleta y el pimiento y rehogamos con un poco de aceite de oliva y sal a fuego lento unos 20 minutos. Mientras, pelamos los tomates y los cortamos en daditos pequeños, que añadiremos más adelante
- 2.- En otra sartén rehogamos, igualmente con un chorrito de aceite de oliva y a fuego suave, el calabacín troceado en daditos, y con un poco de sal, hasta que esté blando; lo mantendremos también unos 20 minutos
- 3.- Cuando la cebolleta y el pimiento estén bien rehogados (pero sin quemarse), añadimos el tomate y mantenemos de 10 a 15 minutos. Si el calabacín está hecho, retiramos del fuego
- 4.- Por último, mezclamos el contenido de ambas sartenes, probamos de sal, y dejamos, igualmente a fuego suave, 5 minutos más.