

Recetas

GuiSado De Vegetales Estilo Salento



Ingredientes (para 4)

- 2 a 3 calabacines
- 2 papas medianas
- 1/3 cebolla de tamaño mediano
- 5 tomates cherry (vaciados de su agua interna)
- 2 cucharadas de queso de oveja rallado
- Albahaca
- Aceite De Oliva
- Sal Gruesa

Preparación

Pique las verduras y cocínelas juntas en una olla (asegúrese de que la cebolla esté finamente cortada). Agregue dos vasos de agua, un poco de aceite de oliva y una pizca de sal gruesa. Cocine a fuego lento durante 20 minutos, con la tapa puesta,removiendo de vez en cuando para evitar que se pegue. Si es necesario, agregue un poco más de agua. A la mitad de la cocción o al final, agregue el queso de oveja. Sirva tibio, preferiblemente con rebanadas de pan tostado.