



# Calabacines con nata

## Ingredientes

- 1 kg calabacines
- 1 1/2 cucharaditas café cúrcuma
- 2 cucharadas de aceite
- guindilla molida
- 4 cucharadas de nata
- 1 cucharada azúcar
- sal al gusto.

## Preparación

Lavar bien los calabacines y partir sin pelar en rodajitas, poner a cocer con sal y la mitad de la cúrcuma .

Cuando estén tiernos escurrirlos bien en un colador aplastando con una cuchara .

Poner el aceite a calentar en una sartén grande y añadir la cúrcuma y un pellizco de guindilla .

Añadir los calabacines con la nata y el azúcar y dar unas vueltas .

Rectificar el punto de sal y servir con arroz blanco .

.