Mis recetas online

Tallarines calabacín

Ingredientes

- 1 calabacín
- 2 pimientos verdes
- 1 cebolla
- 1 tomate grande
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita curry en polvo
- 2 cucharada aceite de oliva
- Sal y pimienta.

Preparación

Pelar el calabacín .

Con el pelador hacer tiras del calabacín que luego se cortarán a lo largo en tiras de 1 cm .

Poner una cazuela con agua a hervir, poner el calabacín sobre un colador y éste sobre la cazuela con el agua en ebullición y cocer el calabacín al vapor durante 2 minutos .

Salpimentar las tiras de calabacín y reservar en el colador .

Partir el pimiento en tiras finas y la cebolla y el ajo finamente .

En una sartén poner el aceite a calentar, añadir la cebolla picada, el pimiento y el ajo .

en tiras finas .

Rehogar a fuego lento removiendo de vez en cuando .

Cuando veamos que está casi hecho añadir el tomate pelado cortado en dados .

Remover y dejar al fuego durante 5 minutos .

Añadir el curry y remover bien .

Añadir las tiras de calabacín y remover bien .

Dejar 3 minutos más .

Servir .

.