

Calabacín con salsa de queso

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

1 Calabacines

Queso - (cualquier clase de queso fácil de fundir, por ejemplo tranchetes)

3 Nueces

Aceite oliva - para la fritura

ELABORACIÓN

Cortar el calabacín en rodajas ni muy finas ni muy gruesas, a su vez calentar en una sartén un poco de aceite no mucha cantidad ya que simplemente es para que no se pegue, pero la idea es hacerlo prácticamente a la plancha y a fuego lento.

Echamos las rodajas de calabacín que daremos la vuelta, nunca llegándose a poner tostadas, se trata de que se ablanden y no estén crudas pero que queden blanditas.

Cuando el calabacín este en su punto echaremos el queso que se fundirá con el calor del calabacín entonces echaremos trocitos de nueces encima, esta riquísimo es muy vistoso el plato y se debe tomar recién hecho muy caliente.