

Creador: Diana1979



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Añado un poco de queso para gratinar

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 4 Tomates
- Ralladura de limón
- 1/2 cucharadita de Comino molido
- Perejil picado
- 2-3 de Calabacines
- 6 Anchoas
- 3 cucharadas de Pan rallado
- Orégano
- Tomillo
- Albahaca
- Pimienta negra
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200°C. Pelar la cebolla y los dientes de ajo y lavar bien los calabacines y tomates. Picar la cebolla en cubos pequeños y ponerla a pochar en una sartén antiadherente con un chorrito de aceite. Añadir una pizca de sal y cocinar a fuego lento durante unos 15-20 minutos, para que empiece a caramelizarse. Picar uno de los dientes de ajo e incorporarlo, dorándolo un par de minutos.

Paso 2

Cortar en cubos los tomates y agregarlos a la sartén, mezclando todo con la espátula. Salpimentar, sazonar con el comino y el perejil y dejar cocinar a fuego medio durante 10 minutos, hasta que los tomates casi se hayan deshecho. Cortar en rodajas de medio centímetro los calabacines. Cubrir el fondo de una fuente de unos

20 cm de diámetro con la mitad de la salsa de tomate.

Paso 3

Distribuir por encima los calabacines, solapando ligeramente las rodajas. Si la fuente es más pequeña podemos ponerlos en capas. Repartir por encima el resto de salsa de tomate, salpimentar, tapar con papel de aluminio y hornear durante 45 minutos.

Paso 4

Picar las anchoas ligeramente escurridas. En la misma sartén de la salsa de tomate, añadir el pan rallado con el diente de ajo restante picado, el orégano, el tomillo y la albahaca y dejar que se dore unos minutos. Añadir las anchoas y mezclar bien, salteando todo ligeramente. Sacar la fuente del horno, destapar y repartir la mezcla por encima. Gratinar en el horno unos 5-10 minutos más.