

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** mmmmmm



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 400 g de Espaguetis
- 4 Tomates
- 2 Calabacines medianos
- 1 Cebolla mediana
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- ½ taza Caldo de verduras
- Tomillo
- Pimienta negra molida
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Primero ponemos a hervir un litro de agua con un poco de sal en una cazuela grande. Cuando esté hirviendo echamos los espaguetis.

### Paso 2

Mientras, se cuecen los espaguetis, cortamos la cebolla, el pimiento verde y el pimiento rojo en juliana, los tomates en dados y los calabacines en rodajas.

### Paso 3

Luego, echamos tres cucharadas de caldo en una sartén y llevamos a ebullición. Cuando hierva el caldo rehogamos la cebolla y la dejamos un minuto. Agregamos los pimientos, los calabacines y los tomates.

#### **Paso 4**

*Cuando todo esté rehogado añadimos el resto del caldo, junto con un poco de tomillo, sal y pimienta al gusto. Dejamos que el líquido se reduzca.*

#### **Paso 5**

*Por último, cuando esté lista la pasta la colocamos y por encima echamos las verduras. Servimos caliente.*