

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Paloma Luque Ro



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Baja en colesterol

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Hacer un plato único acompañándolo con arroz blanco y huevo cocido.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Calabacín
- 1 Pimiento Amarillo
- 4 Tomates
- 2 Cebollas
- Aceite de Oliva
- Zumo de limón
- Sal
- Pimienta
- Romero picado

Preparación:

Paso 1

Lavar y cortar los calabacines en rodajas finas y el pimiento amarillo. Lavar y cortar los tomates en cuartos. Pelar y cortar las cebollas.

Paso 2

Ponemos a calentar la plancha o parrilla con una gotas de aceite y doramos las verduras unos 10 minutos. Sazonamos con el zumo de limón, sal, pimienta y el romero picado fino. Servir bien caliente.