

Será por recetas



Calabacín con panceta

Recetas de verduras, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 40 Minutos

 Enviada el 16/10/2012

Ingredientes

- 3 calabacines
- 1 cebolla
- 250 g de panceta en lonchas
- Vino blanco
- Aceite
- Sal
- Perejil

Elaboración

Pelar los calabacines y cortarlos en cuadraditos. Hacer lo mismo con la cebolla, por separado. En cuanto a la panceta, retire la corteza y cortarla también en cuadraditos.

Poner una cazuela de fondo ancho al fuego, con 4 cucharadas de aceite. Sofreír la cebolla 3 minutos y añadir la panceta.

Antes de que se dore, echar el calabacín y dar unas vueltas durante 2 ó 3 minutos más.

Echar entonces 1 vasito de vino blanco y medio de agua.

Reducir el fuego al mínimo y dejarlo hervir durante casi 30 minutos, reponiendo el líquido que se consuma. En el último momento, espolvorear un poco de perejil picado por encima y sal.



Autor receta de Calabacín con panceta

Pedrito

 Valoración 3/5

 54 Recetas publicadas

 Miembro desde 16/08/2012