

PAELLADA

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS:

1 pimiento rojo mediano

2 pimientos verdes

2 berenjenas (Admite también el calabacín)

2 tomates medianos pelados

1 cebolla grande

Aceite y ajo

PREPARACIÓN

En una paella se pone un buen chorro de aceite de oliva, se añaden las verduras cortadas a trocitos pequeños, menos el tomate, se tapa la paella y se dejan cocer a fuego lento, hay que ir removiendo de vez en cuando, a media cocción se le añade el tomate triturado o cortado a trozos pequeños, se sube el fuego al máximo para que se fría un poco.