

CALABACÍN A LA PLANCHA CON VINAGRETA DE VERANO

Ingredientes:

- 1 calabacín
- 1 cebolleta
- 1 tomate grande
- 2 huevos cocidos
- 1 cucharadita de mostaza
- Aceite de oliva
- Sal



Preparación:

Calentamos la plancha o ponemos una sartén al fuego.

Mientras calienta la plancha vamos cortando el calabacín en rodajas de medio centímetro un poquito en diagonal.

Lo colocamos en la plancha y dejamos que se haga, dándole la vuelta cuando veamos que está marcado y hecho.

Vamos preparando la vinagreta cortando el tomate en cuadraditos, el huevo cocido y la cebolleta, mezclamos todo y aliñamos con la mostaza, el aceite, vinagre y sal.

Una vez hecho el calabacín lo quitamos de la plancha y lo salamos.

Emplatamos como en la foto.