

Confitado de hortalizas con provolone:

Ingredientes:

- 1 rodaja de queso provolone por comensal
- 8 tomates cherry sin piel (escaldados)
- ½ cebolla cortada
- ½ calabacín
- ½ pimiento rojo
- Zumo de limón
- Aceite, sal, orégano, 1 cucharada de azúcar, sal



Preparación:

- Trocear los vegetales y poner en un recipiente a fuego suave cubiertos de aceite (añadir 1 cucharada de azúcar) hasta que las hortalizas estén tiernas
- Calentar la sartén y cuando esté bien caliente colocar el queso y dejar fundir ligeramente por ambos lados, añadir el zumo de limón y el orégano
- Salpimentar y emplatar junto con los vegetales